ПОДПИСКА: "ПОЧТА РОССИИ" – 60300, "ПРЕССА РОССИИ" И "РОСПЕЧАТЬ" – 18127

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ

Твой рецепт нужен всем!

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Лучшие рецепты наших читателей всего за 8 рублей

№5 МАЙ 2008



стр. 16

САЛАТ "ВЕСЕННИЙ"
От Ольги Барилко из Краснодара



стр. 9

ТУШЕНАЯ СВИНИНА
от Жанны Скотновой из Бузулука



стр. 56

СЛОЕНОЕ ПИРОЖНОЕ
от Елены Соколовой из Москвы



ISSN 1818-6327

В гостях у москвичей Булгаковых

МЯСНОЙ РУЛЕТ И ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

стр. 10–11

ЧИТАЙ В ЭТОМ НОМЕРЕ:



с. 15



с. 35



с. 59

+ 16 страниц для садоводов-любителей

Темы с обложки выделены цветом

Призы и конкурсы

Следующий номер журнала выйдет 10 июня. Как всегда, он будет составлен из писем наших читателей-кулинаров. Присылай и ты рецепт и фото по адресу: 127521, Москва, а/я 60, "Люблю готовить!". В письме расскажи немного о себе и обязательно укажи свои паспортные данные, адрес с индексом, телефон, дату рождения и конкурсную рубрику. Авторов всех опубликованных рецептов ждет денежный приз — 500 рублей. Когда ты получишь его почтовым переводом, пожалуйста, напиши об этом в редакцию или сообщи нам по электронной почте:gotovte@burda.ru

ПРОВЕРЕНО ЛГ РЕДАКЦИЯ — Печать означает, что блюдо приготовлено редакцией по рецепту читателя.

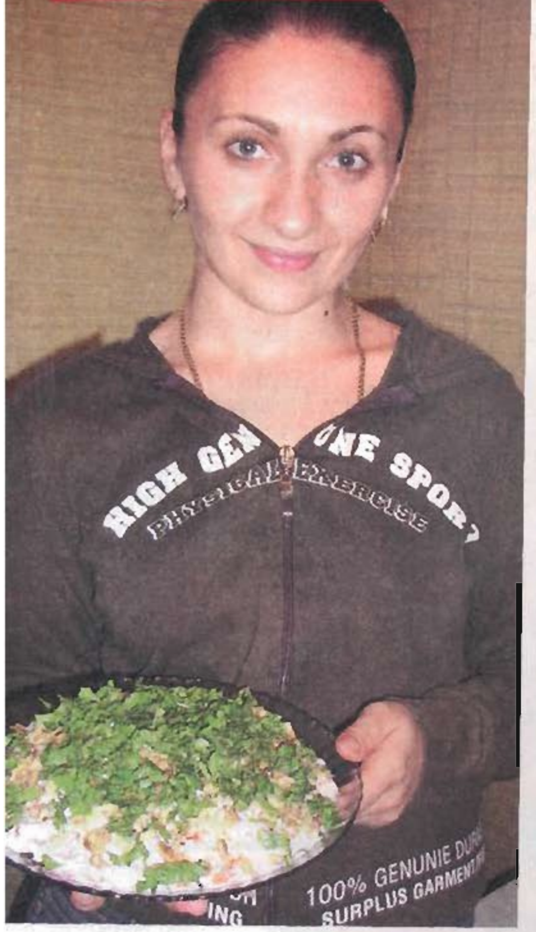


Сотрудник редакции опытный шеф-повар Ирина Жукова

Сезон овощей

Кто придумал салат — неизвестно. Но, пожалуй, нигде это блюдо не получило такой популярности, как в России. Салаты у нас готовят и в будни, и в праздники, из сырых и вареных овощей, с мясом, рыбой, грибами. Салат можно делать из любых продуктов, важно, чтобы они сочетались между собой. Для этого номера мы получили много рецептов вкусных салатов, лучшие из них напечатаны.

Очень хорош салат с черемшой от Ольги Барилко, а для встречи гостей можно приготовить салат с морепродуктами по рецепту Елены Гавриловой. Наступающее лето дает массу возможностей придумать свой, особенный салат. Дерзайте! И присылайте рецепты и фотографии любимых блюд! Спасибо всем за письма, рецепты и добрые слова! До скорой встречи!



Просто, полезно, красиво

Этот вкусный овощной тортик хорош в любое время года. Можно есть как в будни, так и в праздники.

Карина Тозлиян, г. Горячий Ключ

Овощной торт с грецкими орехами

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 свеклы; 100 г чернослива; 2 моркови; 2 яблока; 50 г грецких орехов; сметана по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свеклу, морковь отварить и натереть на средней терке в разную посуду. Чернослив размочить и мелко нарезать. Яблоки без кожуры натереть на средней терке.
2. Укладывать слоями: **1-й слой** — свекла, **2-й слой** — чернослив, смазать сметаной, **3-й слой** — морковь, **4-й слой** — яблоки, смазать сметаной. Сверху посыпать торт измельченными грецкими орехами.

Картофель в вине



Виктор Крылов, г. Сосновый Бор. **Удачи вам!**

ПОНАДОБИТСЯ

● 4 картоф.; 1 луковица; 2 ст. л. слив. масла; 1 стак. сух. белого вина; соль; молотый белый перец; 1 стак. мясн. бульона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук нарезать, обжарить в сотейнике на слив. масле. Добавить нарезанный картофель, вино, посолить, поперчить.
2. Нагреть до кипения, влить бульон, тушить до размягчения картофеля.

КОНКУРС!



Июль — это молодая картошечка, первые грибочки. Какие блюда ты готовишь в этом месяце? Пришли рецепты вместе с фото. Заполни купон на с. 66. За публикацию получишь приз 500 руб.



Анна Курзаева, г. Ульяновск. **Этот яркий салат зарядит вас энергией и бодростью на целый день!**

Салат "Морские фантазии"

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 красный, 1 желтый болгарский перец; 200 г очищенных креветок; 200 г кальмаров; маслины, соль, зелень по вкусу; оливковое масло для заправки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Болгарский перец помыть, очистить от семян и нарезать кубиками.
2. Кальмары и креветки отварить в подсоленной воде до готовности, нарезать соломкой. Маслины нарезать колечками. Зелень помыть, обсушить и мелко нарезать.
3. Перец, креветки, кальмары, маслины соединить и и хорошо перемешать.
4. Салат посыпать рубленой зеленью и заправить оливковым маслом.

Мясо под "шубой"

Ксения Бродникова, г. Саратов. **Подавать такое блюдо нужно в горячем виде со свежей зеленью и овощными салатами.**



ПОНАДОБИТСЯ

на 4 порции:

● 400 г мяса; 800 г картофеля; 2 луковицы; 100 г сыра; майонез; соль; перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить и выложить на дно огнеупорной посуды.
2. Лук мелко нарезать и посыпать мясо так, чтобы оно было полностью закрыто.
3. Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой, посолить и выложить ровным слоем на лук.
4. Сыр натереть на мелкой терке и посыпать блюдо, залить майонезом.
5. Выпекать в предварительно нагретой до 180°С духовке 45 мин.

Многослойный салат



Татьяна Козлова, г. Красноярск. **На фото я с дочкой Ульяной.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 400 г капусты; 200 г сыра; 5 листьев салата; 3 огурца; 3 помидора; 2 вар. яйца; 1 болгарский перец; 1 морковь; 1 яблоко; 3 ст. л. сметаны; 1 ст. л. горчицы; 1 ст. л. сахара; 2 ч. л. 3-процентного уксуса; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца нарезать кубиками. Капусту — соломкой и перетереть с солью.
2. Яблоко натереть на крупной терке. Яблоко смешать с капустой, сбрызнуть уксусом, убрать в холодильник на 10 мин. Перец нарезать кольцами. Огурцы, помидоры — кружками. Морковь натереть на крупной терке. Сыр нарезать крупной соломкой.
3. Сметану растереть с сахаром, соединить с горчицей и яйцами, посолить, поперчить, перемешать.
4. По краю блюда выложить листья салата, на них по кругу выложить капусту с яблоком, посолить. На капусту — перец, огурцы, помидоры, морковь, сыр.
5. На середину блюда поставить блюдце со сметанно-горчичным соусом.

Клецки с овощами



Юлия Стрельцова, г. Серпухов. **В этом блюде много полезных овощей.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 1,5 кг картофеля; 60 г очищенных семян подсолнечника; 400 г муки; 1 желтый, 1 красный болгарский перец; 0,5 кг помидоров; 2 луковицы; 3 зубчика чеснока; 2 ст. л. растительного масла; соль, перец, зелень петрушки по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель помыть, очистить, отварить, размять в пюре до исчезновения комочков.

2. Семечки обжарить на растительном масле и измельчить в блендере. В пюре добавить семечки, муку, посолить и тщательно перемешать.

3. Из теста сформовать клецки, положить в кипящую воду, варить 3 мин.

4. Лук, перец, помидоры и чеснок нарезать и вместе обжарить.

5. Клецки подавать на стол вместе с овощами. Посыпать блюдо зеленью петрушки.



Светлана Лыфарь, г. Брест. **Быстрая, вкусная и полезная закуска.**

Жареные бутерброды "Весеннее настроение"

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 батон; 1 пучок листового салата; зеленый лук; 1 яйцо; 100 г твердого сыра; зелень, соль, перец по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Салат, зелень помыть, обсушить и нарезать. Лук также нарезать, сыр натереть на мелкой терке.

2. Салат, зелень, лук, сыр соединить, посолить, поперчить и перемешать.

3. Батон нарезать на кусочки. Выложить на них массу ровным слоем.

4. Кусочки хлеба выложить на разогретую с растительным маслом сковороду массой вверх. Жарить 3 мин, затем быстро перевернуть и жарить еще 3 мин.

Суп из шпината с гренками

Любовь Макуха, г. Рыбинск. **Этот суп готовит моя мама, когда мы весной приезжаем к ней копать грядки и сажать овощи.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 2 ст. л. муки; 3 ст. л. раст. масла; 0,5 кг шпината; 3 ст. л. сметаны; 100 г сыра; соль
- **Для гренок:** 3–4 кусочка белого хлеба; раст. масло для жарки



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Шпинат помыть и мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке. Муку спассеровать на растительном масле до золотистого цвета. Переложить в кастрюлю, залить 2 л воды. Варить до закипания.

2. Положить в кастрюлю шпинат, варить без крышки 20 мин. Посолить по вкусу и заправить сметаной.

3. Сделать гренки. Хлеб нарезать и обжарить на раст. масле до золотистого цвета. Суп разлить по тарелкам, посыпать тертым сыром и положить гренки.

Картофель в пеленке

Здравствуйте! Мне 77 лет. Я живу вдвоем с внуком, которого я воспитала, сейчас ему 21 год. Живем мы очень дружно. Я хочу поделиться рецептом вкусного блюда из картофеля. Понадобится: 5 крупных картофелин; 5 морковок; 2 луковицы; 400 г ветчины; 400 мл сливок; 200 мл воды; 150 г сыра; соль, перец по вкусу. Картофель нужно нарезать дольками, посолить, поперчить. Ветчину нарезать тонкими пластинами. Морковь натереть, лук нарезать полукольцами. Морковь и лук перемешать и выложить на противень. Дольки картофеля обернуть в ветчину. Выложить на морковь и лук. Сливки, специи, воду смешать и залить картофель. Посыпать сыром. Запекать в горячей духовке до готовности картофеля. Если картофель еще не пропекся, а ветчина стала подгорать, нужно положить сверху фольгу.

Мария Михайловна Еремина, г. Саратов-52



Ольга Исмаилова, г. Пермь. **Мой муж купил не очень вкусные котлеты и сделал из них очень аппетитное рагу.**



Рагу с котлетами "Вторая жизнь"

ПОНАДОБИТСЯ

- 2 моркови; 2 луковицы; 3 котлеты; 3 помидора; 4 зубчика чеснока; соль, перец по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке. Овощи обжарить на растительном масле.

2. Котлеты нарезать и добавить в овощную зажарку. Перемешать и жарить в течение 10 мин.

3. Влить немного воды, добавить измельченный чеснок, посолить, поперчить и тушить еще 3 мин. Рагу готово!

Салат из курицы



Наталья Слышкина, г. Волжский. **Этот салат розового цвета и очень вкусный.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 окорочок
- 4 картофелины
- 2 соленых огурца
- 1 банка консервированного зеленого горошка
- 3 яйца
- 250 г майонеза
- сок 0,5 лимона
- 200 мл томатного сока
- соль, перец, сахар по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Окорочок отварить, мясо отделить от костей и мелко его нарезать.

2. Картофель отварить в мундире, очистить и нарезать кубиками. Огурцы без кожицы также нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую, очистить и порубить.

3. Майонез, сок лимона, томатный сок соединить, посолить, поперчить, добавить сахар и перемешать.

4. Куриное мясо, картофель, огурцы, яйца, горошек без жидкости выложить в салатник и хорошо перемешать. Заправить соусом, вновь перемешать и оставить на 4 ч.



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 6–8

Анна Табукова, г. Астрахань. **Ваш журнал — настольная книга в нашей семье. Посылаю свой рецепт.**

Рыбный рулет с овощами

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг рыбы без мелких костей (сом, судак, морской язык)
- 3 яйца
- 2 средние моркови
- 3 средние луковицы
- 100 г сливочного масла
- соль, перец, специи для рыбы по вкусу
- 1 лимон, веточки укропа, майонез, лук-порей, ягоды клюквы для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу отварить в подсоленной воде, удалить кости, мелко "нащипать" руками, превратив в фарш.
2. Морковь и яйца сварить, очистить, нарезать кубиками. Лук нашинковать, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета.
3. Соединить в миске рыбный фарш, нарезанные яйца, морковь, жареный лук вместе со слив. маслом. Все хорошо перемешать, добавить специи и приправы по вкусу, еще раз посолить и поперчить.
4. Выложить готовый фарш на пищевую пленку, сформовать плотный рулет, завернуть в пленку. Убрать в холодильник на 1 ч.
5. Перед подачей на стол, развернуть рулет, украсить розетками из майонеза с клюквой, колечками лука-порея, ломтиками лимона и веточками укропа. Нарезать на порционные куски.

Ирина Жукова советует

- **Это блюдо можно приготовить и в духовке из сырого рыбного фарша, соединив его со всеми компонентами и добавив сырое яйцо.**
- **Вместо моркови в рулет можно положить любые жареные грибы или сырой сладкий мелко нарезанный перец.**
- **Вареные яйца лучше не резать, а завернуть в рыбный фарш целыми, тогда при нарезке рулет будет выглядеть очень красиво.**
- **Вкус рулета улучшится, если в фарш добавить рубленую зелень.**

Фото: О. Кулагин (2)



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 4–5

Жанна Скотнова, г. Бузулук, Оренбургская обл. **Мне 25 лет. Каждый месяц покупаю ваш журнал.**

Свинина, тушенная под грибным соусом

ПОНАДОБИТСЯ

- 500–600 г свиной вырезки; 5 ст. л. растительного масла; 75 г слив. масла; 1 ст. л. муки; 1,5 стакана мясного бульона; 1 ст. л. сухого белого вина; 200 г свежих шампиньонов; 1 луковица; 3 ст. л. томатного соуса; соль, перец, пряности по вкусу; 2 помидора, свежая зелень рукколы и листья салата для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свиную вырезку нарезать порционными кусками поперек волокон. Хорошо отбить, посолить, посыпать пряностями. Обжарить на сковороде с растительным маслом с двух сторон.
2. Выложить обжаренную свинину в сотейник, залить 1 стак. мясного бульона, тушить до мягкости в течение 30–35 мин.
3. Приготовить соус. Лук очистить, мелко нарезать. Грибы нарезать тонкими пластинками, соединить с луком, посолить. Тушить грибы и лук на сливочном масле в течение 15 мин. Добавить муку, томатный соус, оставшийся мясной бульон, вино, перемешать. Довести до кипения, помешивая. Варить в течение 5 мин. Снять с огня.
4. Ломтики свинины выложить на блюдо, залить соусом. Украсить дольками помидоров, зеленью.

Ирина Жукова советует

- **После отбивания советую намазать ломтики свинины горчицей с двух сторон и дать пропитаться 15 мин — мясо будет мягче и сочнее.**
- **Для тушения мяса можно добавить 2 ст. л. красного сухого вина, пряные приправы, чеснок, это улучшит вкус мяса.**
- **В качестве гарнира к свинине хорошо подать тушеную или квашеную капусту, свежие овощи.**
- **Блюдо будет более сытным, если его подать с отварным картофелем.**





Приз от редакции — мини-комбайн — в хозяйстве пригодится



Запеканка удалась!

Витамины на тарелке

Солнечным субботним утром наша съемочная группа позвонила в дверь квартиры кирпичного дома на Дмитровском шоссе. За дверью послышались детские голоса и лай собаки. Нас встречала дружная семья Булгаковых: папа Алексей, мама Марина, братья-двойняшки Никита и Егор, трех с половиной лет и йоркширский терьер Монтик. Познакомившись с нами, двойняшки радостно сообщили, что помогают маме делать салат, и вслед за ней убежали на кухню. А папа показал нам квартиру и рассказал о семье. Алексей — музыкант, играет в Московском государственном камерном оркестре под управлением К. Орбеляна. Марина работает в рекламном агентстве. Познакомились они в Серебряном бору — Алексей гулял там с младшим братом, а Марина приехала позагорать. Вскоре они поженились. Судьба преподнесла им приятный сюрприз — очаровательных мальчиков-двойняшек. Растят их сами, без нянь, с помощью бабушек. Марина давно знакома с нашим журналом, любит рубрику "На скорую руку". Ей, работающей маме двух маленьких детей, быстрые рецепты очень нужны. Она и сама знает их немало. Для гостей Марина все приготовила в духовке: с вечера испекла хачапури по рецепту свекрови и творожную запеканку, утром запекла мясной рулет. Еще сварила кисель и нарезала салаты из свежих овощей. Стол, накрытый нарядной скатертью, поражал красотой и весенним обилием зелени. Обед был очень вкусный. За разговором выяснилось, что в семье давно отказались от жареного и жирного, предпочитают пищу легкую, полезную, главный упор — на витамины. Супы варят на втором бульоне, мясо и рыбу запекают, обожают салаты из свежей зелени и овощей. Заливка — главное в салате, считает Марина. Она делает ее из смеси сока лимона с растительным маслом, горчицей,чесноком и сухими приправами. Малыши, кстати, едят салат с такой заправкой с большим удовольствием. Пока мама готовит, сынишки крутятся на кухне и снимают пробу с блюд. Для них Марина варит кисель и компот из замороженных фруктов, а также делает фруктовый соус на крахмале для творожной запеканки. Вкусы у братьев разные: один любит груши и кисель, другой — яблоки и сок. Приходится это учитывать. Готовит Марина отлично, в этом мы убедились. Особенно понравился необычный рулет из фарша. Мы записали рецепт и вручили нашим новым друзьям на память от редакции приз — многофункциональный мини-комбайн.

В гостях побывали редактор Наталья Колесникова и фотограф Дмитрий Позднухов



Помогаем маме — салат готовим быстро, в четыре руки!

Мясной рулет в беконе

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг говяжьего фарша; 200 г черствого белого хлеба; 2 ст. л. горчицы; 1 ст. л. сливочного масла; 200 мл молока; 200 г бекона в нарезке; 5 яиц; 2 зубчика чеснока; 2 луковицы; 1 веточка розмарина; сушеные приправы; 1 ст. л. панировочных сухарей; соль, перец по вкусу; раст. масло; листья салата, вареный картофель для украшения



ПОНАДОБИТСЯ

1. Белый хлеб замочить в молоке, отжать. Лук и чеснок очистить, мелко нарезать. Добавить в фарш размоченный хлеб, лук и чеснок, 2 сырых яйца, горчицу, приправы, соль, перец, сливочное масло, перемешать.

2. Сварить вкрутую 3 яйца, очистить. Выложить 1/2 фарша на противень, смазанный раст. маслом. Положить на фарш вареные яйца, накрыть оставшимся фаршем, сформовать батон, посыпать сухарями. Обернуть батон полосками бекона. Посыпать розмарином. Запекать 1 ч в нагретой до 170°С духовке.

3. Картофель очистить, крупные клубни нарезать. Посолить, поперчить, сбрызнуть раст. маслом в миске. Через 30 мин после начала запекания рулета выложить картофель на противень вокруг рулета. Запекать до готовности.

4. Готовые рулет и картофель выложить на блюдо с листьями салата, нарезать на порции и подавать к столу.

ПРИГЛАСИТЕ НАС К СЕБЕ!

Хочешь увидеть свою семью на нашей обложке? Пришли нам приглашение в письме вместе с рассказом о себе и своих близких, о ваших любимых блюдах.

Не забудь заполнить купон на с. 66. Приглашение пошли по адресу: 127521, Москва, а/я 60, "Люблю готовить!". Мы приедем с подарком!



Здоровое питание

Я молодая хозяйка и молодая мама, и мне очень нравится ваш журнал. С тех пор как в нашей семье родился ребенок, я стараюсь готовить только полезные блюда, богатые витаминами.

Мария Малахова, г. Москва

Салат "Капустный" с помидорами и сыром

ПОНАДОБИТСЯ:

● 1 маленький кочан белокочанной капусты; 3–4 свежих твердых помидора; 100–150 г сыра твердых сортов; 1 пучок укропа; 1 пучок петрушки; соль, майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту помыть, нашинковать, немного посолить и помять руками, чтобы капуста дала сок.

2. Зелень петрушки и укропа хорошо помыть, обсушить на салфетке, затем мелко нарезать.

3. Помидоры также помыть и нарезать небольшими кубиками. Твердый сыр натереть на крупной терке.

4. Рубленую капусту, зелень петрушки и укропа, нарезанные помидоры, тертый сыр соединить и хорошо перемешать.

5. Салат посолить по вкусу, заправить майонезом и еще раз перемешать. Вкусный и полезный салат готов!

Мария советует

● Белокочанную капусту в салате можно заменить любым листовым салатом, например сорта айсберг.

● Салат можно заправить не майонезом, а растительным маслом с добавлением сока лимона.

КОНКУРС!



Тема июля — пикник. Пришли рецепты шашлыков, барбекю, легких закусок и салатов, которые можно взять с собой. Не забудь о фото и купоне со с. 66. За публикацию получишь приз — 500 руб.



Людмила Мельникова, г. Пенза. **В этом салате много витаминов, и он нравится всем моим друзьям.**

Салат "Зеленый"

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 стебля сельдерея; 2 свежих огурца; 0,5 кочана китайского салата; 1 небольшое кислое яблоко; 0,5 банки консервированного зеленого горошка; укроп, майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сельдерей, огурцы, китайский салат, яблоко, укроп помыть, обсушить и мелко нарезать. Из зеленого горошка слить жидкость. Часть огурцов и зеленого горошка оставить для украшения.

2. Нарезанные сельдерей, салат, огурцы, яблоко, укроп, зеленый горошек соединить и перемешать. Салат заправить майонезом и еще раз перемешать. Украсить огурцами и зеленым горошком.

Салат "Радуга" с редькой

Екатерина Дюльдина, г. Сызрань. **На фото я с мужем Алексеем и сыном Кириллом.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 свекла; 1 морковь; 1 зеленая редька; пучок редиски; 1 пакет чипсов; укроп, петрушка, зеленый лук, майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Овощи помыть, очистить и натереть на средней терке в разную посуду.

2. На середину большого плоского блюда высыпать пакет чипсов. Тертые свеклу, морковь, редьку, редиску разложить секторами, начиная от центра.

3. Сверху полить салат майонезом, перемешивать непосредственно перед употреблением.

Салат "Огни Москвы"



Светлана Трантова, г. Пенза. **Предлагаю рецепт очень вкусного и легкого в приготовлении салата.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 средние луковицы
● 1 свежий помидор
● 1 свежий огурец
● 150 г твердого сыра
● 3 куриные грудки
● 1 ст. л. столового уксуса
● 50 г моркови по-корейски
● майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук нарезать и замариновать на 20 мин в уксусе, разведенном с водой. Лук отжать.

2. Помидор, огурец помыть и нарезать соломкой. Сыр натереть на мелкой терке.

3. Куриные грудки отварить и нарезать небольшими кубиками.

4. Большое плоское блюдо намазать майонезом. На него выложить кусочки куриной грудки, смазать майонезом. Затем положить маринованный лук. Нарезанные помидор, огурец, морковь и тертый сыр выложить секторами, начиная от центра. Салат готов.

Салат "Летний"



Ирина Ситнова, г. Чебоксары. **С большим интересом знакомлюсь с вашими рецептами.**

ПОНАДОБИТСЯ
- 200 г свежей капусты
- 1 зеленое яблоко
- 1 морковь
- 1 вареная свекла
- 3 зубчика чеснока
- 50 г грецких орехов
- майонез
- соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту нашинковать, посолить и помять руками. Яблоко натереть на крупной терке. Морковь натереть на мелкой терке. Чеснок измельчить.

2. Морковь и чеснок перемешать. Свеклу натереть на крупной терке. Орехи мелко порубить.

3. Салат выкладывать слоями, каждый слой промазывать майонезом: **1-й слой** — нашинкованная капуста, **2-й слой** — яблоко, **3-й слой** — морковь с чесноком, **4-й слой** — свекла. Дать салату пропитаться 2 ч и подавать на стол.



Елена Сохацкая, г. Уфа. **Моя семья любит легкие салаты, и я постоянно выискиваю новые рецепты.**

Салат "Мексиканский"

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 куриная грудка
- 1 красный болгарский перец
- 2 красные луковицы
- 1 банка консервированной кукурузы
- 1 пучок зеленого салата
- 100 г майонеза
- сок 1 лимона
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриную грудку отварить в подсоленной воде до готовности и нарезать мелкими кубиками, лук очистить и нарезать полукольцами, затем замариновать в лимонном соке на 20 мин.

2. Болгарский перец нарезать соломкой, листья салата порвать руками на небольшие кусочки.

3. Куриное мясо, перец, листья салата, лук соединить, добавить кукурузу без жидкости, посолить, заправить майонезом. Все ингредиенты хорошо перемешать.

Салат "Весна"

Людмила Безчеревных, г. Фролово, Волгоградская обл. **Больше зелени, а значит — витаминов!**



ПОНАДОБИТСЯ
- 2 пучка зеленого лука
- 2 свежих огурца
- 3 вареные картофелины
- 3 вареных яйца
- 100 г консервированного зеленого горошка
- 100 г сметаны
- 1 ст. л. томатного соуса
- соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель, огурцы, яйца мелко нарезать, зеленый лук порубить.

2. Картофель, лук, яйца, горошек соединить, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

3. Сметану смешать с томатным соусом и заправить салат.

Очень вкусный салатик



Здравствуйте, уважаемая редакция! В весенние месяцы я хочу поделиться с читателями рецептом очень вкусного салатика. Необычность салата в том, что он заправляется растительным маслом, а не майонезом. Нужно сварить 2 моркови и нарезать их кубиками, 2 свежих огурчика, 200 г вареных шампиньонов также нарезать. Все перемешать, добавить 0,5 банки консервированной кукурузы без жидкости, рубленую зелень, посолить, поперчить, заправить растительным маслом и перемешать. Надеюсь, вам очень понравится, мои гости были очень довольны.

Наталья Зубко, г. Сальск



Елена Гаврилова, г. Кострома. **Мой салат не только вкусный, но и полезный.**

Салат "Жемчужина моря"

ПОНАДОБИТСЯ
- 200 г крабовых палочек; 100 г кальмаров; 100 г лосося или любой рыбы холодного копчения; 1 огурец; 1 помидор; 1 красный сладкий перец; 1 зеленое яблоко; 1 апельсин; 100 г риса; 200 г майонеза; 100 г вареных креветок; листья салата, зелень петрушки, маслины для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кальмары варить 2 мин в кипящей воде, охладить, мелко нарезать. Рис сварить до готовности, дать остыть.

2. Апельсин и яблоко помыть, очистить, нарезать кубиками. Огурец, перец и помидор помыть, обсушить и мелко нарезать. Крабовые палочки и лосось нарезать небольшими кубиками.

3. Соединить все ингредиенты, хорошо перемешать, затем выложить горкой на подготовленные листья зеленого салата и веточки петрушки.

4. Сверху полить салат майонезом, не перемешивать. Украсить вареными креветками, маслинами, ломтиками огурца и подать к столу.

Витаминный салатик



Людмила Саврасова, г. Таганрог. **Ваш журнал заразил меня желанием поделиться тем, что я умею. На фото я и мой отец, Панкратов Павел Семенович, ему 94 года. Он тоже хорошо готовит.**

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 свекла
- 1 крупная морковь
- 1 средняя луковица
- 1 дайкон
- 1 ст. л. столового уксуса
- кинза, укроп, соль по вкусу
- растительное масло для заправки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свеклу, морковь, дайкон помыть, очистить и натереть на терке для корейских салатов в разную посуду. Зелень помыть, обсушить на салфетке, затем мелко нарезать.

2. Луковицу мелко нарезать и замариновать на 20 мин в уксусе, разведенном с водой. Затем лук отжать.

3. Свеклу, морковь, дайкон, зелень, лук соединить, посолить по вкусу и хорошо перемешать.

4. Салат заправить растительным маслом по вкусу, вновь перемешать и подавать на стол.



Время приготовления: 25 мин
Количество порций: 4

Татьяна Жарова, г. Москва. **Впервые этот салат я пробовала у своей подруги, главное в нем — заправка.**

Салат из свежих овощей и тунца

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 банка консервир. тунца (200 г); 2 помидора; 2 свежих огурца; 1 банка маслин без косточек; 400 г заморож. стручк. фасоли; 2 яйца; зелень укропа, петрушки, базилика; листья салата; 1 лимон; 50 мл оливк. масла; 1 ст. л. горчицы; 1 ч. л. сахара; 6 кусочков белого хлеба; раст. масло; перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Зелень, помидоры, огурцы и листья салата помыть, выложить на полотенце, обсушить. Зелень мелко нарезать. Листья салата порвать руками. Помидоры нарезать на дольки, огурцы — кружочками.

2. Из банки с консервированным тунцом слить жидкость, вилкой разделить рыбу на средние кусочки.

3. Стручковую фасоль отварить в воде, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, нарезать на дольки.

4. Приготовить заправку. В стеклянной банке соединить сок 1 лимона, оливковое масло, горчицу, сахар, перец. Хорошо перемешать. Закрыть банку крышкой, дать настояться 10 мин.

5. Выложить в салатник или на блюдо листья салата и 3/4 нарезанной зелени. На них выложить стручковую фасоль, рыбу, дольки помидоров, яиц, огурцы, маслины.

6. Оставшуюся зелень добавить в банку с заправкой, перемешать и полить салат. Подавать с заранее обжаренными на раст. масле гренками из белого хлеба.

Ирина Жукова советует

● **Для заправки этого салата можно использовать любое растительное масло без запаха.**

● **Вместо консервов тунца можно взять консервы горбуши или лосося.**

● **Свежий базилик советую заменить сушеным.**

Фото: О. Кулагин (2)



Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 4–6

Ольга Барилко, г. Краснодар. **На пороге весна, много свежей зелени появилось. Надо делать салаты!**

Салат "Весенний" с редисом и черемшой

ПОНАДОБИТСЯ

● 10 редисок
● 1 пучок черемши
● 1 пучок зеленого лука
● по 0,5 пучка петрушки и укропа
● листья салата
● 1 ст. л. лимонного сока
● 5 яиц
● соль, перец, растительное масло по вкусу
● 1 помидорчик черри
● 2 маслины для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Всю приготовленную зелень и листья салата помыть проточной водой, выложить на салфетку, обсушить. Все, кроме листьев салата, мелко нарезать.

2. Редис помыть, удалить хвостики, нарезать тонкими кружочками. Яйца сварить вкрутую, остудить в холодной воде, очистить. Нарезать кружочками.

3. Листья салата выложить в салатник, на них горкой разместить всю нарезанную зелень, оставив 1 ст. л. для украшения.

4. Сбрызнуть зелень соком лимона, полить растительным маслом. Сверху по кругу выложить кружочки редиса и яиц. Полить растительным маслом, посыпать зеленью. Украсить салат божьей коровкой из маслин и помидорчика черри. Перед употреблением перемешать салат.

Ирина Жукова советует

● **Если редис суховат или давно сорван, нарежьте его кружочками и положите в холодную воду, он станет как свежий.**

● **В этот салат можно добавить любую свежую зелень, например листья молодой капусты, листья крапивы, одуванчика.**

● **Заправить салат из зелени можно нежирной сметаной, а также смесью майонеза и натурального йогурта.**

● **Этот салат хорошо подавать вместо гарнира к мясным блюдам.**



Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 6–8



Фото: Д. Поздняков (6)

Вкуснятина из фарша

Мы с мужем Павлом перепробовали почти все рецепты, опубликованные вами. А также часто изобретаем и свои блюда, ведь мы большие выдумщики. Наши друзья всегда в изумлении от той вкуснятины, которую мы готовим. Вот одна из них.

Галина и Павел Поповы, г. Иркутск

а



Котлеты с сюрпризом

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг смешанного мясного фарша (говядина и свинина); 2 луковицы; 2 красных болгарских перца; 1 морковь; зелень укропа и петрушки; 1 яйцо; соль, перец по вкусу; растительное масло для жарки; панировочные сухари; картофельное пюре на гарнир; свежая зелень, 1 болгарский перец, помидоры черри для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук мелко нарезать. Морковь очистить, помыть, натереть на мелкой терке, слегка обжарить.

2. Красный перец очистить, нарезать кубиками (**а**), слегка обжарить. Зелень помыть, обсушить, мелко порубить.

3. Соединить мясной фарш с жареной морковью, перемешать. Добавить 1 яйцо (**б**), нарезанные лук и красный перец (**в**), рубленую зелень. Все перемешать, посолить, поперчить. Сформовать большие круглые котлетки.

4. Обвалять котлетки в панировочных сухарях (**г**). Жарить на горячей сковороде с раст. маслом в течение 10–15 мин с двух сторон (**д**). В конце жарки добавить немного воды, накрыть крышкой, тушить 5 мин на слабом огне. Подавать с картофельным пюре, украсить свежими овощами, зеленью.

Ирина Жукова советует

● Котлеты из мясного фарша будут сочнее, если в него добавить натертый на терке сырой картофель.

● Вместо свежей зелени в фарш можно добавить сушеные приправы и паприку.

● Для панировки можно использовать пшеничную муку, кукурузную или манную крупу.

б



в



г



д



Студентам, и не только





Мне 20 лет. Учусь в университете, живу в общежитии. Давно хотела поучаствовать в вашем конкурсе и вот решила написать. На фото я с моим другом Никитой.

Анна Сабитова, г. Копейск, Челябинская обл.

На 300 рублей, на мой взгляд, можно закупить продуктов и приготовить не только обед, но и еду на весь день. Я составила такое меню из расчета на двоих взрослых человек и подсчитала все затраты.

На завтрак я решила приготовить овсяно-морковные оладьи с чаем, затратила на них 31,6 руб. плюс 7 руб. ушло на чай.

На обед: фасолевый суп с колбасой — 67 руб.; макароны "а-ля бедный студент" — 48,8 руб., шарлотка яблочная за 55,1 руб. и чай за 7 руб.

На ужин приготовила: помидоры, запеченные с картофелем и яйцами, — 64 руб., чай за 7 руб. Всего я истратила на покупку продуктов 287 руб. 50 коп. А теперь расскажу, как надо готовить все эти блюда.

Для оладий я залила овсяные хлопья (200 г) стаканом молока, перемешала и оставила на 10 мин. Тем временем отделила желтки трех яиц от белков и смешала желтки с 4 ст. л. сахара. Очистила 3 средние моркови, натерла на крупной терке и добавила вместе со 100 г муки, желтками и сахаром к овсяным хлопьям, перемешала ложкой. Отдельно взбила миксером белки, добавила к овсяно-морковной смеси, снова перемешала. Стала жарить, как обыкновенные оладьи, на сковороде с растительным маслом.



Посчитай, сколько денег тратишь на обед для всей семьи! Если укладываешься в 300 руб., пришли нам рецепты, фото и купон со с. 66. За публикацию полного меню — 800 руб., за рецепт — 500 руб.

Для супа на обед я сначала нашинковала лук и морковь, обжарила их на растительном масле. Нарезала докторскую колбасу (можно брать любую, а также сосиски) соломкой и тоже обжарила на растительном масле.

Очистила 3 картофелины, нарезала кубиками, выложила в кастрюлю с водой, варила 20 мин. Добавила зажарку, обжаренную колбасу, консервированную фасоль в томатном соусе, соль, приправы. Довела суп до кипения. Варю супа немного, на один раз, так как, постояв день, он теряет все витамины.



Суп с колбаской и фасолью

На второе у нас макароны. Готовлю их необычно. Сначала обжариваю с 3 ст. л. растительного масла сухие макароны-ракушки до коричневатого цвета. Затем готовлю зажарку из лука с морковью на раст. масле, добавляю к ней мясной фарш (250 г) и, посолив, добавив приправы, тушу до готовности фарша. Добавляю к фаршу обжаренные ракушки, наливаю воды (столько, чтобы она их не покрывала), и тушу все до готовности макарон. При таком странном приготовлении получается очень вкусно.

К чаю приготовила шарлотку на скорую руку. С белого батона срезала корки, мякоть нарезала кубиками. Взбила 2 яйца со 100 г сахара, смешала с 300 мл теплого молока, залила хлеб и оставила на 25 мин. Очистила 3 крупных яблока, нарезала небольшими кубиками и смешала с замоченным хлебом. Выложила смесь в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму и выпекала 25 мин в духовке при 200°С.

На ужин нам с другом обычно хватает того, что осталось от обеда. Но для семей, где народа побольше, можно приготовить запеченные помидоры. Я их делаю так: 2 помидора нарезаю ломтиками и слегка обжариваю на сковороде с раст. маслом. Отдельно жарю 2 крупные картофелины и нарезанную луковицу. Все соединяю на сковороде, заливаю 3 взбитыми яйцами и запекаю 15 мин в духовке, нагретой до 200°С. Фото нет, потому что, когда дело дошло до этого блюда, аккумуляторы у фотоаппарата разрядились. Чай пили с оставшимися от завтрака оладьями и шарлоткой. Надеюсь, мое меню вам понравилось!



Аппетитные оладьи



Макароны всегда вкусные!

Омлет с сыром



Ольга Бурова, г. Буденновск. **При желании начинка омлета может состоять из любых ингредиентов. Приятного аппетита!**

ПОНАДОБИТСЯ

- 2 яйца
- 3 ст. л. тертого твердого сыра
- сливочное масло
- 2 маленьких маринованных огурца
- зелень
- соль, черный молотый перец, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца, соль, черный молотый перец, тертый сыр соединить и взбить миксером. Зелень помыть, мелко порубить. Огурцы нарезать.
2. Смесь быстро вылить на смазанную сливочным маслом сильно нагретую сковороду. Жарить под крышкой на медленном огне в течение 10 мин.
3. Готовый омлет разрезать на 2 части. На одну часть выложить мелко нарезанные зелень и корнишоны, накрыть второй частью. Подавать в горячем виде.

Пришли свое письмо с рассказом о себе, фотографией, рецептом и снимком блюда по адресу: 127521, Москва, а/я 60, "Люблю готовить!" или по электронной почте gotovte@burda.ru

Салат "Сытный"



Ольга Сидякина, г. Омск. **На фото любимая дочка Ксения, ей 7 месяцев.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 600 г свежемороженного минтая; 2 средние моркови; 1 луковица; 0,5 стакана риса; 0,5 бульонного кубика со вкусом курицы; 3 яйца; 2 помидора; майонез, соль, черный молотый перец, приправа хмели-сунели по вкусу; сливочное масло для пассеровки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Минтай отварить до готовности в кипящей подсоленной воде с приправой и перцем. Морковь и лук измельчить, спассеровать на сливочном масле, рис отварить, добавив в воду бульонный кубик.

2. Яйца сварить и натереть на крупной терке. Помидоры мелко нарезать.

3. У рыбы аккуратно отделить филе, размять, добавить рис, яйца, морковь и лук, помидоры. Салат заправить майонезом и хорошо перемешать.



Вера Воробьева, г. Белгород. **Смотрится очень симпатично! Мой муж был просто в восторге!**

Макаронные гнезда

ПОНАДОБИТСЯ

● 200–300 г макаронных изделий "Гнезда"; 200–300 г мясного фарша; 1 луковица; 50 г тертого сыра; соль, специи по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Макароны отварить в подсоленной воде до готовности, вынуть шумовкой, дать воде стечь.

2. Лук мелко нарезать. Фарш, лук соединить, посолить, поперчить, затем вместе обжарить на растительном масле.

3. "Гнезда" выложить на противень, начинить фаршем, посыпать сыром. Запекать в нагретой до 180°С духовке до золотистого цвета.

Грибные щи "Три капусты"



Ольга Титова, г. Челябинск. **Я кондитер, покупаю ваш журнал недавно, но уже успела полюбить.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 400 г свежих или мороженых грибов; 400 г смеси из цветной капусты, брокколи, моркови; 200 г белокочанной капусты; 1 картофелина; 1 луковица; 0,5 болгарского перца; 2 ст. л. грибного бульона из кубика; соль, зелень по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грибы нарезать и обжарить. Белокочанную капусту, картофель, лук, болгарский перец нарезать соломкой. Крупные овощи в смеси мелко нарезать. Лук, перец и морковь из смеси обжарить на растительном масле.

2. Грибы положить в кастрюлю, залить водой, варить после закипания 10 мин. Добавить белокочанную капусту, картофель, брокколи и цветную капусту. Затем положить овощную зажарку. В конце варки влить грибной бульон, посолить, положить рубленую зелень.

Запеканка из рыбы



Здравствуйте! Я первый год нахожусь на заслуженном отдыхе. Только на пенсии я поняла, как много мы, женщины, когда работаем, не додаем своей семье внимания, заботы и, конечно, вкусных блюд. Предлагаю рецепт необычной запеканки из рыбы. Нужно отварить 5 картофелин, 2 моркови, 150 г сыра натереть на средней терке, 3 луковицы нарезать и обдать кипятком, чтобы отбить горечь. Продукты выкладывать в форму для запекания слоями: 1-й слой — половина моркови и лука (смазать майонезом), 2-й слой — кружочки картофеля (посолить), на них положить кусочки рыбы (0,5 кг), 4-м слоем выложить оставшиеся морковь с луком, 5-й слой — картофель. Сверху смазать блюдо майонезом и посыпать тертым сыром. Запекать в нагретой до 180°С духовке 40 мин. Это блюдо готовится без масла, а получается очень вкусно.

Тамара Киселевич, г. Кировск



Марьяна Луйк, г. Новосибирск. **Я привезла из Германии, где была на практике, много рецептов. Это один из моих любимых.**

Воздушный пирог

ПОНАДОБИТСЯ

● 4 яйца; 150 мл растительного масла; 150 мл лимонада; 150 г сахара; 2,5 стакана муки; 1 пакетик разрыхлителя; растительное масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца, растительное масло, сахар, муку, разрыхлитель соединить, перемешать, влить лимонад и вновь перемешать.

2. Жидкое тесто перелить в смазанную раст. маслом форму для выпекания.

3. Выпекать пирог в предварительно нагретой до 180°С духовке 1 ч. Готовность проверять деревянной шпажкой.

Марьяна советует

● **В тесто можно добавить замоченный и обсушенный изюм и измельченные цукаты.**

Картофель, запеченный с мясом



Дмитрий Серов, г. Москва. **Есть мужчины, которые готовят не хуже женщин. Наверное, таких мужчин слишком мало... Я отношу себя к этому меньшинству.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 5 крупных картофелин (200 г); 0,5 кг мяса; 50 г сала; 1 луковица; 1 яйцо; соль; 2 ст. л. сливочного масла; приправы по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо, сало, лук прокрутить через мясорубку. Фарш посолить, приправить и перемешать. Вбить яйцо, вымешивать 7 мин.

2. Картофель хорошо помыть, не очищая, разрезать поперек пополам. В каждой половине вырезать углубления (толщина стенок не более 1 см).

3. Половинки наполнить фаршем, соединить. Каждую картофелину завернуть в фольгу.

4. Запекать в нагретой до 220°С духовке 25 мин, снизить температуру до 180°С, запекать еще 20 мин.

5. Мясо вынуть, картофель смазать слив. маслом, посыпать солью, укропом, вновь начинить мясом. Украсить и подать к столу.



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 6–8

Марина Хуснутдинова, г. Сургут. **С удовольствием читаю ваш журнал и готовлю блюда для любимого мужа.**

Мясные кексы из фарша в формочках

ПОНАДОБИТСЯ

● 700 г мяса (смесь свинины и говядины); 1 луковица; 1 яйцо; 200 г сыра; зелень петрушки; 50 г майонеза; соль; перец; панировочные сухари; раст. масло; огурец, помидор, оливки для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить фарш. Мясо нарезать кусочками и дважды пропустить через мясорубку. Луковицу мелко нарезать, соединить с фаршем, перемешать. Добавить яйцо, соль, перец, еще раз хорошо перемешать. Дать фаршу постоять 15 мин.

2. Петрушку помыть, 2 веточки оставить для украшения, остальную порубить. Сыр натереть на терке.

3. Формочки для кексов смазать раст. маслом. В каждую насыпать панировочных сухарей, потрясти, чтобы сухари равномерно распределились по дну и бортикам.

4. Заполнить 1/2 формочки мясным фаршем. Выложить на фарш 2 ч. л. тертого сыра и немного рубленой зелени петрушки. Накрыть слоем фарша. Смазать верх "кексов" майонезом.

5. Выпекать мясные кексы 30–40 мин в духовке, нагретой до 200°С. Вынуть кексы из формочек, подавать со свежими овощами, петрушкой, оливками.

Фото: О. Кулагин (2)

Ирина Жукова советует

● **Мясной фарш будет нежнее, если добавить в него кусочек белого хлеба, размоченного в молоке или в воде.**

● **Сочность фаршу придадут овощные добавки: сырая картофелина или 100 г белокочанной капусты, натертые на мелкой терке.**

● **Сухие пряные приправы для мяса и зубчик чеснока улучшат вкус блюда.**

● **Мясные кексы хорошо подать с отварной или жареной картошкой, а также с овощными салатами.**



Время приготовления: 1 ч 10 мин
Количество порций: 6–8

Елена Митенкова, г. Ржев. **Мне 21 год. Я очень люблю готовить и пробовать что-то новенькое и вкусное.**

Простой капустный пирог с сыром

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 300 г муки; 2 желтка; 160 г маргарина; 1 ч. л. соли; 4 ст. л. воды; раст. масло для выпечки

● **Для начинки:** 0,5 кг капусты; 100 г сыра; 1 белок; 0,5 л молока; 2 ст. л. слив. масла; 1 луковица; зелень петрушки и укропа; соль; перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Муку соединить с размягченным маргарином, порубить ножом. Добавить желтки, соль, воду. Вымесить. Скатать в шар, убрать на холод на 30 мин.

2. Приготовить начинку. Капусту тонко нашинковать, лук очистить, мелко нарезать, зелень порубить. Обжарить лук на слив. масле, добавить капусту, перемешать, тушить до готовности. В конце посолить и поперчить. Снять с огня, перемешать с рубл. зеленью.

3. Достать тесто из холодильника. Раскатать в пласт по размеру формы. Выложить в смазанную растительным маслом форму, распределив по дну и бортикам.

4. Выложить капустную начинку на тесто, разровнять. Белки, соль, перец, молоко взбить миксером. Сыр натереть на терке, добавить в молочно-белковую смесь. Перемешать, вылить смесь на капустную начинку.

5. Поставить пирог в нагретую до 200°С духовку. Выпекать 20–30 мин до появления румяной корочки. Подавать в горячем или холодном виде.

Ирина Жукова советует

● **Тесто будет более эластичным, если добавить в него 2 ст. л. растительного масла и хорошо вымесить руками.**

● **В качестве начинки можно использовать и вареную цветную капусту, но без лука.**

● **Простое бездрожжевое тесто подходит для пирогов с любой начинкой.**



Начнем!

Мне очень нравится готовить и украшать оригинальные блюда. А ваш журнал мне показала дочь. Теперь я готовлю с удовольствием по рецептам вашего журнала.

Лариса Нохрина, г. Прокопьевск

Яйца с печенью

ПОНАДОБИТСЯ

● 5 яиц; 100 г куриной печени; 1 морковь; 1 луковица; 50 г сливочного масла; майонез, маслины для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца сварить вкрутую. Охладить, очистить, разрезать вдоль пополам и вынуть желтки.

2. Печень, лук нарезать, морковь натереть на мелкой терке. Все обжарить на сливочном масле, затем прокрутить через мясорубку.

3. Половинки яиц нафаршировать печеночной массой. Украсить майонезом и маслинами.

Профитроли "Объедение"

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для заварного теста:** 1 стак. воды; 1 стак. муки; 100 г слив. масла; 4 яйца; щепотка соли; растит. масло для выпекания

● **Для начинки:** 100 г соленой красной рыбы; 50 г слив. масла; 100 г тертого сыра; рубленая петрушка по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Воду, сливочное масло довести до кипения, всыпать муку, быстро размешать и снять с плиты. По одному, размешивая, вбить яйца, посолить.

2. На смазанный маслом противень ложкой выложить шарики теста. Выпекать в нагретой до 220°C духовке 20 мин. Остудить, надрезать с одной стороны.

3. Рыбу мелко нарезать, добавить сыр, петрушку, масло и перемешать. Начинку положить в профитроли и подать к столу.

КОНКУРС!



У тебя юбилей? Какими блюдами будешь угощать гостей? Рецепты вместе с фотографиями присылай в редакцию. Не забудь заполнить купон на с. 66. За публикацию получишь 500 руб.



Юлия Внуковская, г. Новосибирск. **У меня множество книг по кулинарии, а ваш журнал — это жемчужина моей коллекции.**

Салат "Морское изобилие"

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г кальмаров; 200 г креветок; 1 пучок зеленого салата; 0,5 апельсина; 1 красный сладкий перец; 4 яйца; 1 ст. л. апельсинового сока; салатный соус "Тысяча островов"

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кальмары отварить, нарезать соломкой. Креветки отварить и очистить. Листья салата помыть и порвать. Апельсин очистить от кожуры и пленок, мякоть нарезать кубиками. Перец почистить, нарезать соломкой. Яйца сварить, мелко порубить.

2. Листья салата выложить на блюдо. На них положить кальмары, перемешанные с креветками. Добавить апельсин, перец, яйца, полить апельсиновым соком и аккуратно перемешать.

3. Салат оставить на 30 мин. Полить соусом. Не перемешивать!

"Икорный" салат с кальмарами

Галина Савенко, г. Коломна. **Я очень люблю морепродукты и поэтому хочу поделиться рецептом салата из кальмаров. На фото я и мой любимый Виктор.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг кальмаров; 5 яиц; 5 ст. л. красной икры; майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кальмары очистить, отварить, нарезать соломкой. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и натереть на крупной терке.

2. Кальмары, яйца, красную икру соединить, перемешать, заправить майонезом и вновь перемешать. Салат готов.

Салат "Прелесть"



Алена Аветисова, Ставропольский край. **Очень красиво!**

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 ст. л. муки; 2 ст. л. сметаны; 0,5 ч. л. соды; 300 г ветчины; 3 соленых огурца; 3 картофелины; 11 яиц; 200 г сыра; соль, перец, зелень, майонез по вкусу; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку, 7 яиц, сметану, соду соединить, посолить и перемешать. Поджарить 4 блинчика.

2. Майонез перемешать с рубл. зеленью и смазать блинчики. Свернуть их рулетом. Картофель, 4 яйца отварить, нарезать. Огурцы, ветчину нарезать. Картофель, яйца, огурцы, ветчину соединить, заправить майонезом и перемешать.

3. Рулетики нарезать кружочками. Круглую форму выстелить пленкой. По поверхности формы выложить кружочки. На них — массу из картофеля, яиц, огурцов и ветчины. Концы пленки завернуть сверху, убрать в холодильник на 2 ч.

4. Пленку развернуть, форму накрыть тарелкой и перевернуть так, чтобы блюдо оказалось на тарелке. Пленку снять, украсить зеленью и подать к столу.

Свинина в пивном тесте



Екатерина Кононенко, г. Кизляр. **Благодаря моей маме я очень люблю готовить.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 600 г постной свинины; 50 г слив. масла; 4 ст. л. твердого сыра; соль, перец по вкусу; 2 ст. л. рубленой зелени

● **Для теста:** 1 стакан муки; 2 яйца; 0,5 стакана пива

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Отделить белки от желтков. Белки взбить миксером. В муку добавить желтки и взбитые белки, влить пиво и хорошо перемешать.

2. Свинину разрезать на 8 одинаковых кусков, хорошо отбить. Сыр натереть на мелкой терке. Половину кусочков посолить, поперчить, посыпать сыром и накрыть оставшимися кусочками.

3. Соединенные кусочки обмакнуть в тесто и обжарить на разогретой сковороде со сливочным маслом с двух сторон до готовности. Выложить кусочки свинины в тесте на блюдо, украсить зеленью.



Ольга Осокина, г. Уфа. **Очень нежно и пикантно!**

Салат с морепродуктами

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 яйца; 150 г сыра; 500 г мидий; 500 г креветок; 100 г кальмаров; 3 зубчика чеснока; майонез по вкусу; зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Чеснок очистить. Сыр натереть на крупной терке, чеснок — на мелкой. Яйца сварить, нарезать.

2. Мидии, креветки, кальмары отварить. Мидии, креветки очистить. Кальмары мелко нарезать.

3. Яйца, сыр, чеснок, мидии, креветки, кальмары соединить и перемешать.

4. Салат заправить майонезом по вкусу и вновь хорошо перемешать. Готовый салат украсить зеленью и подать к столу.

Салат из ананасов с сыром

Александра Сарвилина, г. Москва



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 банка консервированных резаных ананасов; 150 г твердого сыра; 1 зубчик чеснока; 100 г майонеза; 1 свежий огурец для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Из ананасов слить жидкость. Ананасы немного отжать, затем мелко нарезать и выложить в салатник.

2. Сыр натереть на средней терке. Чеснок очистить, натереть на мелкой терке или выдавить через пресс. Ананасы, тертый сыр, измельченный чеснок соединить и тщательно перемешать.

3. Заправить салат майонезом. Затем хорошо перемешать. Сверху украсить свежим огурчиком. Дать немного пропитаться и подавать на стол.

"Курица в пальто"



Здравствуйте, я решила написать рецепт блюда, любимого в нашей семье. Понадобится: 1 курица; 250 г майонеза; 200 г твердого сыра; 2 свежих или соленых огурца; 1 зубчик чеснока; 1 пучок укропа; 1 пучок зеленого лука; соль, перец по вкусу. Курицу нужно отварить до готовности, мясо отделить от костей, нарезать на небольшие кусочки и выложить на блюдо. Сыр натереть на мелкой терке, чеснок измельчить, огурцы и зелень также мелко нарезать. Все перемешать с майонезом и залить этим соусом курицу на блюде. Вкусное блюдо готово!

Надежда Андреева, г. Стерлитамак



Наталья Трофименко, г. Ейск. **Наши гости и моя семья обожают этот салат.**

Салат "Мужские слезы"



ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 куриной грудки
● 1 луковица
● 250 г майонеза
● 1 ст. л. уксуса
● 3 яйца
● 150 г твердого сыра
● 3 картофелины
● 300 г шампиньонов
● оливки, маслины, зелень для украшения
● растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грудку, яйца сварить, картофель отварить в мундире. Лук нарезать кольцами, замариновать в уксусе на 20 мин.

2. Куриное мясо нарезать. Сыр, яйца, картофель натереть на мелкой терке в разную посуду. Шампиньоны нарезать, обжарить на растительном масле.

3. Салат выкладывать слоями, каждый слой промазывать майонезом: курица – лук – грибы – тертый картофель – яйца – сыр.

4. Украсить готовый салат оливками, маслинами и зеленью, дать настояться 1 ч.

Фирменная уточка в духовке



Елена Леснова, Ставропольский край, с. Нагутское. **Это фирменное блюдо нашей большой и дружной семьи. Оно хорошо подойдет и для праздничного стола. Попробуйте!**

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 утка; 100 г риса; 1 головка чеснока; молотый черный перец, соль по вкусу; картофель для гарнира

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рис отварить до полуготовности, посолить, поперчить.

2. Тушку утки внутри и снаружи натереть солью, перцем и измельченным чесноком.

3. Утку начинить рисом, в середину положить 3 целых зубчика чеснока. Выложить на противень, предварительно вылить на него немного воды.

4. Запекать в нагретой до 200°С духовке 50 мин. Время от времени поливать утку образующимся жиром. За 20 мин до готовности разложить вокруг утки кружочки картофеля.



Время приготовления: 1 ч 10 мин
Количество порций: 6–8

Марина Федорова, г. Асино, Томская обл. **Когда есть настроение и время, люблю приготовить что-нибудь интересное.**

Запеченное мясо с соусом из чернослива

ПОНАДОБИТСЯ

● 1,5–2 кг свинины одним куском; 200 г чернослива без косточек; 500 мл красного портвейна; 2 моркови; 1–2 ст. л. горчицы; консервиров. зеленый горошек; зелень; соль; перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Заранее замариновать мясо. Приготовить маринад из 250 мл воды, портвейна и чернослива. Залить маринадом кусок свинины. Оставить на сутки. За это время мясо надо перевернуть два раза, чтобы замариновалось равномерно.

2. Морковь очистить, нарезать кружочками. Мясо вынуть из маринада, промокнуть бумажной салфеткой. Обмазать горчицей.

3. Выложить мясо в сковороду для запекания, добавить морковь и 1/4 часть маринада с черносливом. Накрыть крышкой. Запекать 60 мин в нагретой до 200°С духовке, поливая соком и оставшимся маринадом.

4. Готовое мясо вынуть из духовки, выложить на блюдо, украсить консервиров. зеленым горошком, черносливом из маринада, зеленью.

5. Оставшиеся на сковороде куски моркови и чернослива в мясном соке измельчить вилкой до состояния пюре. Подать как соус к мясу.

Ирина Жукова советует

● **Для запекания лучше всего подходит шейка или филейная часть свинины.**

● **Замаринованное мясо перед запеканием можно слегка посолить, поперчить и посыпать пряными приправами.**

● **Вместо портвейна в маринад можно добавить красное сухое или полусухое вино.**

● **Чтобы на мясе образовалась красивая румяная корочка, посыпьте его сверху приправой для гриля.**

Фото: О. Кулагин (5)



Время приготовления: 1 ч 20 мин
Количество порций: 8–10

Екатерина Гаврилова, г. Москва. **Предлагаем на ваш суд рецепт блюда, которое очень нравится нашей семье.**

"Царь-рыба" с шампиньонами и сельдью

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 большой судак весом 1,5–2 кг; 200 г шампиньонов; 100 г слив. масла; 1 средняя сельдь; 1 яйцо; 400 г слоеного теста; 1 стак. панир. сухарей; соль, перец по вкусу; 1 ст. л кетчупа; 1 ст. л. томатной пасты; раст. масло; 1 огурец; 1 помидор

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу очистить, разрезать вдоль хребта. Удалить кости, хребет и внутренности; голову и хвост оставить. Промыть.

2. Приготовить начинку. Грибы нарезать, потушить со слив. маслом. Сельдь очистить от костей и кожи, пропустить с грибами через мясорубку. Соединить со слив. маслом, сухарями, томат. пастой, кетчупом, посолить, поперчить, перемешать.

3. Из теста раскатать два пласта. На один пласт положить рыбу брюшком вниз. Через разрез на спине наполнить рыбу фаршем. Накрыть вторым пластом. Края защепить. Смазать взбитым яйцом, проколоть вилкой.

4. Запекать 20 мин в нагретой до 200°С духовке, затем еще 30–40 мин при 170°С. Украсить цветками из помидора и огурца.

5. Цветок из огурца и помидора. Вырезать на коже огурца длинные бороздки. Нарезать кружочками (**а**). Помидор разрезать напополам. Сделать в кожице насечки по кругу (**б**). Вставить в насечки кружки из огурцов (**в**).



Быстрое дело



Рецептов пиццы существует много, каждый вносит свои дополнения и изменения. Хочу представить свой рецепт: готовится быстро, тесто получается очень нежное, а вкус потрясающий! На фото я и мой сын Даниил, помощник и главный дегустатор.

Светлана Лыфарь, г. Брест

Пицца "Фейерверк вкусов"

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 1 стак. теплого молока; 50 г дрожжей; 1 яйцо; 3 ст. л. растительного масла; 1 ч. л. соли; 2 ст. л. сахара; 3,5 стак. муки; растительное масло для выпекания

● **Для начинки:** 300 г колбасы; 500 г свежих шампиньонов; 3 луковицы; 4 маринованных огурца; 300 г сыра; кетчуп, майонез, приправы для пиццы по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить слегка взбитое с сахаром яйцо, соль, растительное масло. Муку просеять и постепенно, помешивая, добавить в смесь. Готовое тесто накрыть полотенцем и поставить в холодильник "доходить" на 1 ч.

2. **Сделать начинку.** Колбасу нарезать кусочками, огурцы без кожицы мелко нарезать. Лук нарезать полукольцами. Грибы отварить, нарезать пластинками и обжарить. Сыр натереть на крупной терке.

3. Тесто раскатать на столе и с помощью скалки перенести на смазанный маслом противень. Смазать кетчупом, разложить лук, колбасу, грибы, огурцы. Полить майонезом, посыпать приправой и тертым сыром.

4. Запекать пиццу в предварительно нагретой до температуры 180–200°С духовке до золотистого цвета.

КОНКУРС!



Утром времени всегда не хватает. Что ты готовишь на завтрак? Пришли нам рецепты вместе с фото. Заполни купон на с. 66. За опубликованный рецепт получишь 500 руб.



Анастасия Самойлова, г. Москва. **Начинка может быть любая в зависимости от вкуса.**

Закуска "Хлебцы с творогом"

ПОНАДОБИТСЯ

● 5 хлебцев; 0,5 л бульона (можно из кубика); 2 ст. л. мягкого творога; 1 ч. л. горчицы; 5 кусочков колбасы; лук-порей по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Хлебцы залить бульоном и оставить, чтобы они пропитались, затем выложить хлебцы на сухую поверхность.

2. Творог перемешать с горчицей, хлебцы намазать массой.

3. Сверху положить колбасу и лук-порей. Свернуть рулетом, проколоть зубочисткой. Выложить на блюдо, украсить по желанию.

Салат "Пикантный"

Ефим Рыжкин, г. Пермь. **Этот салат готовится за несколько минут до подачи на стол, чтоб сухарики были хрустящими.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 банка консервированной кукурузы; 1 банка консервированной красной фасоли; 1 пачка пшеничных сухариков; 3 зубчика чеснока; 200 г майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Из консервированных фасоли и кукурузы слить жидкость. Чеснок очистить и пропустить через чесночный пресс.

2. Кукурузу, фасоль, чеснок, сухарики соединить и перемешать.

3. Заправить салат майонезом и еще раз тщательно перемешать.

Салат "Загадка"



Любовь Даниленко, г. Миасс. **Когда я в первый раз приготовила этот салат, мои близкие и друзья гадали, из чего же он сделан. Салат очень вкусный, рецепт очень простой, а готовится салат всего 15 минут.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 яйца

● 300 г копченой колбасы

● 1 ст. л. картофельного крахмала

● 50 г майонеза

● 1 ст. л. растительного масла

● 2 зубчика чеснока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца, крахмал, растительное масло соединить и перемешать. Выпечь тоненькие блинчики. Остудить и нарезать соломкой. Колбасу также нарезать тонкой соломкой.

2. Блинчики и копченую колбасу соединить, перемешать. Чеснок измельчить. Все соединить, заправить майонезом и тщательно перемешать.

Яблочный пирог "Пятиминутка"



Юля Чепинога, г. Краснодар. **На фотографии моя любимая сестра и сынуля — первые помощники на кухне!**

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 стакан сахара
- 3 яйца
- 0,5 ч. л. соды
- 1 стакан муки
- 4 яблока
- ванильный сахар по вкусу
- маргарин для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яблоки очистить от кожуры и нарезать кубиками. Сахар, яйца, соду взбить миксером. Добавить муку, ванильный сахар и перемешать. Положить яблоки, вновь перемешать.

2. Тесто выложить в смазанную маргарином форму. Выпекать в предварительно нагретой до температуры 180°С духовке до золотистого цвета. Готовность пирога проверять деревянной шпажкой.



Елена Чурина, г. Челябинск. **Очень часто для своих любимых доченьки и мужа я пеку манник. Вкус этого пирога мне знаком с детства. Для приготовления не требуется много времени, а получается манник всегда очень вкусным.**

Манник со сметаной

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 яйцо; 1 стакан сметаны; 1 ч. л. соды; 1 стакан сахара; 1 стакан манки; 1 стакан муки; 50 г маргарина; растительное масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В сметану добавить соду, яйцо и перемешать. Всыпать сахар, размешать, добавить манку, муку, растопленный маргарин и вновь хорошо перемешать.

2. Форму для выпекания смазать маслом, посыпать манкой и выложить тесто. Выпекать в нагретой до температуры 180°С духовке в течение 30 мин.

Салат "Маслинка"

Мария Герасимова, ст. Бада, Читинская обл. **Я замужем всего год, но стараюсь радовать мужа своими кулинарными творениями. Мы живем в гарнизоне, и приходится устраивать застолья, полагаясь на свою фантазию.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 1 банка маслин без косточек; 100 г копченой колбасы; 2 вареных яйца; 1 луковица; 0,5 стакана пропаренного риса; 1 соленый огурец; майонез; соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рис отварить в подсоленной воде до готовности. Маслины разрезать на четвертинки, колбасу, яйца нарезать маленькими кубиками, лук измельчить и ошпарить, чтобы отбить горечь, огурец нарезать соломкой.

2. Рис, маслины, колбасу, лук, огурец соединить и перемешать. Заправить майонезом, посолить по вкусу и еще раз хорошо перемешать. Вкусный салат готов!

Котлеты "Фантазия"



Мне 25 лет, мечтаю выйти замуж, чтобы готовить для своего любимого. Я пока не работаю, помогаю воспитывать крестницу и племянницу. Предлагаю рецепт котлет "Фантазия". Нужно сварить картофель и размять в пюре, вбить 2 яйца, перемешать. Нарезанные шампиньоны, лук, свиной фарш нужно перемешать, посолить, приправить и вместе обжарить. Фарш соединить с пюре, перемешать и сформовать котлеты. Обвалять в сухарях и жарить на растительном масле до готовности.

Юлия Татаринова, Тульская обл.



Оксана Елфимова, г. Липецк. **Готовила много блюд по вашим рецептам, теперь решила поделиться своим. Очень вкусно, и готовится это блюдо всего 10 мин.**

Хрустящие конвертики



ПОНАДОБИТСЯ
- 1 тонкий лаваш; 150 г твердого сыра; 2 яйца; большой пучок зеленого лука; растительное масло для жарки; соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сыр натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и мелко нарезать. Зеленый лук помыть, обсушить на салфетке и также мелко нарезать. Все соединить, посолить и хорошо перемешать.

2. Лаваш разрезать на большие квадраты. На середину каждого квадрата выложить начинку, свернуть конвертом.

3. Обжарить на разогретой сковороде с двух сторон до золотистого цвета.

Колбасные котлетки "Обжорка"



Олеся Крюкова, г. Темрюк. **Быстро и вкусно! Эти котлетки можно есть как холодными, так и горячими.**

ПОНАДОБИТСЯ
- 300 г вареной колбасы
- 3 яйца
- 3 ст. л. майонеза
- 2 луковицы
- 3 ст. л. крахмала
- растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Колбасу натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и мелко нарезать.

2. Колбасу, лук, яйца, крахмал, майонез хорошо перемешать и убрать в холодильник на 1 ч.

3. Массу выкладывать столовой ложкой на разогретую с растительным маслом сковороду. Обжарить с двух сторон до румяной корочки.

Олеся советует

- **В колбасный фарш можно добавить мелко рубленную зелень.**



Время приготовления: 20 мин
Количество порций: 4–5

Наталья Куцева, Белгородская обл. **Этот салатик можно взять собой на работу, он сытный и быстро готовится.**

Салат "Радуга" с фасолью и перцами

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 небольшая луковица
- 1 желтый и 2 красных стручка сладкого перца
- 1 банка консервированной кукурузы
- 1 банка консервированной красной фасоли в собственном соку
- 1 большой пучок листьев салата
- виноградный уксус, растительное масло, соевый соус по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить маринад. Соединить 3 ст. л. виноградного уксуса, 5 ст. л. соевого соуса, хорошо перемешать. Лук очистить и нарезать мелкими квадратиками. Выложить в миску, залить маринадом, оставить на 15 мин.

2. Перец помыть, удалить семена, нарезать короткой соломкой.

3. Из банки с консервированной кукурузой слить жидкость. Консервированную фасоль откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой.

4. Листья салата перебрать, вымыть, обсушить и порвать руками на кусочки.

5. В салатницу выложить листья салата, маринованный лук, нарезанный перец, кукурузу и фасоль. Заправить растительным маслом и перемешать. Можно добавить немного соевого соуса.

Ирина Жукова советует

- **Если будете заправлять салат соевым соусом, не солите. В соусе достаточно соли.**
- **Подавать этот салат можно как холодную закуску, а также как дополнение к мясным блюдам и блюдам из птицы.**
- **Заправить блюдо можно смесью из 1 ч. л. лимонного сока и 2 ст. л. растительного масла с добавлением молотого черного перца и пряных трав.**
- **Лучше всего салаты из овощей смотрятся в стеклянной салатнице.**

Фото: О. Кулагин (1)

ПРОВЕРЕНО ЛГ РЕДАКЦИЯ



Время приготовления: 1 ч 20 мин
Количество порций: 4–6

Валентина Морозова, г. Череповец. **У меня большой опыт. Могу приготовить блюда разных кухонь мира.**

Гуляш из телятины по-болгарски

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг телятины; 6 луковиц; по 1 корню петрушки и сельдерея; 1 морковь; 1 пакетик паприки; 1 ч. л. тмина; 1 стак. красного сухого вина; 1 стак. сметаны; 1 сладкий перец; раст. масло для жарки; соль, черный перец по вкусу; вареный рис на гарнир; стручки острого маринованного перца для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Телятину помыть, обсушить на салфетке, нарезать кусочками 5х3 см. Лук очистить, нарезать полукольцами. Тмин растолочь.

2. В глубокой сковороде разогреть 5 ст. л. раст. масла, выложить нарезанный лук. Посолить, посыпать паприкой по вкусу. Слегка обжарить, помешивая.

3. Выложить на лук нарезанное мясо, посыпать толченым тмином. Жарить, помешивая, пока мясо не зарумянится.

4. Корни петрушки, сельдерея, морковь почистить, нашинковать. Добавить к мясу, все перемешать, посолить. Залить 2 стак. горячей воды, довести до кипения. Затем влить стакан вина. Тушить 45–50 мин.

5. В конце тушения добавить в гуляш стакан сметаны и 1 сладкий перец, нарезанный соломкой, перемешать. Довести до кипения на слабом огне, варить 10 мин.

6. Подавать гуляш в горячем виде с любым гарниром: рисом, гречкой или картофелем. Украсить по желанию. Просто объедение!

Ирина Жукова советует

● **По этому рецепту можно приготовить гуляш из нежирной говядины, куриного филе, филе индейки.**
● **Если вы любите острое, добавьте в соус небольшой кусочек жгучего перца. Доведите до кипения и удалите перец.**
● **Готовый гуляш прямо на тарелке посыпьте рубленой зеленью.**

Фото: О. Кулагин (1)

с 1 апреля по 30 июня

Конкурс! ТАЛОСТО

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ ЖУРНАЛ
ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!
ИЗ ТЕСТА «ТАЛОСТО»



ПРАВИЛА УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ*

1. Купи тесто «Талосто» (слоёное или слоёное дрожжевое).
2. Приготовь выпечку из теста «Талосто», используя выдумку и импровизацию.
3. Пришли рецепт выпечки и фотографию готового блюда в редакцию журнала «Люблю готовить!» по адресу: 127521, г. Москва, а/я 60, или по e-mail: gotovte@burda.ru. На конверте или в теме электронного письма обязательно указать «На Конкурс «Люблю готовить из теста «Талосто».

*Подробные правила на сайте www.talosto.ru



● **ГЛАВНЫЙ ПРИЗ – КУХОННАЯ ПЛИТА С ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДУХОВКОЙ**

● **100 ПРИЗОВ – КУХОННАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА.**

РЕЦЕПТ ПОБЕДИТЕЛЯ будет опубликован в журнале «Люблю готовить!» № 9 (сентябрь) и размещён на упаковке теста «Талосто».

РЕЦЕПТ НА КОНКУРС

Людмила Ивановна Беликова, г. Кировск. **Я – человек творческий и люблю удивлять свою семью, придумывая пироги необычной формы.**

Пирог сытный «НАФ-НАФ»



ПОНАДОБИТСЯ

● тесто слоёное «Талосто»; филе свинины 1 кг; 2 луковицы; 2 яйца; соль и перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свинину нарезать кубиками, обжарить с луком на растительном масле (20 минут).

2. Прокрутить жареную свинину через мясорубку, добавить нарезанные вареные яйца, соль и перец по вкусу.

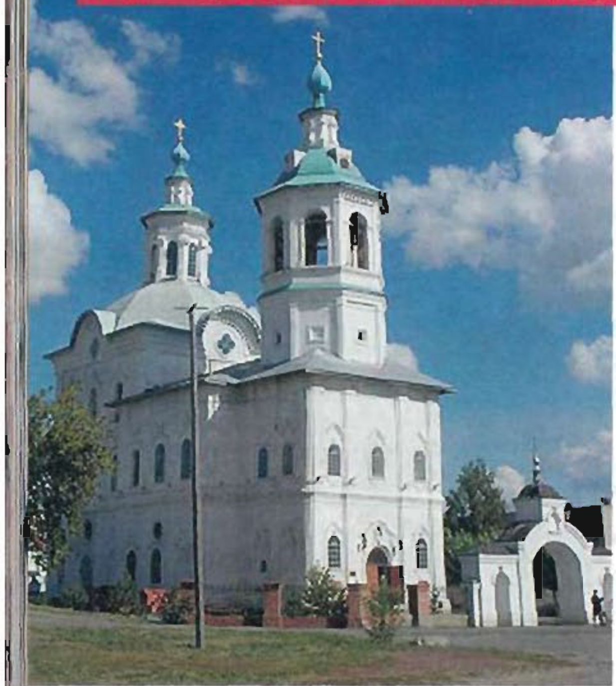
3. Разморозить слоёное тесто "Талосто". Вырезать тесто в форме круга. Выложить начинку, накрыть вторым слоем теста, прищепнуть края. Слепить пятачок, глазки, ушки и украсить пирог.

4. Смазать взбитым яйцом. Выпекать в духовке при температуре 220°С около 30 минут.



Людмила Ивановна советует

Вместо свинины можно использовать рыбное филе. Филе рыбы сбрызнуть лимоном, посолить, поперчить и оставить на 20 минут. Обжарить рыбу с луком на сковороде (3 мин.), не закрывая крышкой. В готовую рыбу добавить вареные яйца, все перемешать.



На юге Сибири

Ишим — город провинциальный, тихий. Степенные ишимцы по субботам важно шагают с вениками в баню. Разговаривают в основном весной — о помидорах, а осенью — о картошке. И гордятся тем, что на Всероссийском конкурсе по благоустройству в 1997 году Ишим занял второе место среди малых городов.

Юлия Мещерякова, г. Ишим, Тюменская обл.

С ледников Джаман-Инаса берет свое начало река с нерусским названием Ишим. Легенда рассказывает, что в давние времена утонул здесь ханский сын Ишим, с тех пор реку зовут его именем.

В XVII веке на высоком берегу реки казаки срубили острог. Плодородные земли привлекли земледельцев к стенам острога. Назвали селение Коркиной слободой. По повелению Екатерины II в 1782 году Коркина слобода стала городом Ишимом. У города появился свой герб: "в синем поле золотой карась в знак того, что в окружении города находится множество озер, которые изобилуют сею рыбой". С того дня город на юге Сибири с достоинством выполняет обязанности уездного, а ныне районного центра. Возраст Ишима невелик, но исторических памятников здесь много. Один из них — всем миром построенный каменный Богоявленский собор.

Каждую зиму шумела на всю Сибирь Никольская ярмарка. Гордились ишимцы качеством сала, кож, мяса. Зажиточные купеческие династии оставили о себе добрую память: церкви, школы, больницы построены в городе на их личные средства.

С открытием железной дороги в 1914 году население города стало увеличиваться... В советское время здесь открылись училища и пединститут, которые готовят кадры для всего района. Сельхозтехникум признан одним из лучших в Сибири.

Ишим внес свою лепту в золотой фонд литературы, явил миру П.П. Ершова, автора известной сказки "Конек-Горбунок". В XX веке город прославили чемпион мира по спортивной гимнастике Б. Шахлин, автор проекта Останкинской телебашни Н. Никитин, автор методики рождения детей из пробирки Ю. Верлинский.

Сегодня Ишим — крупный промышленный, транспортный узел, культурно–образовательный центр юга Сибири, в нем около 70 000 жителей. С каждым годом обустраивается и хорошеет наш город.



Я с мужем возле памятника Прасковье Луполовой



Солнечные часы на Привокзальной площади



Окрестности Ишима поражают красотой

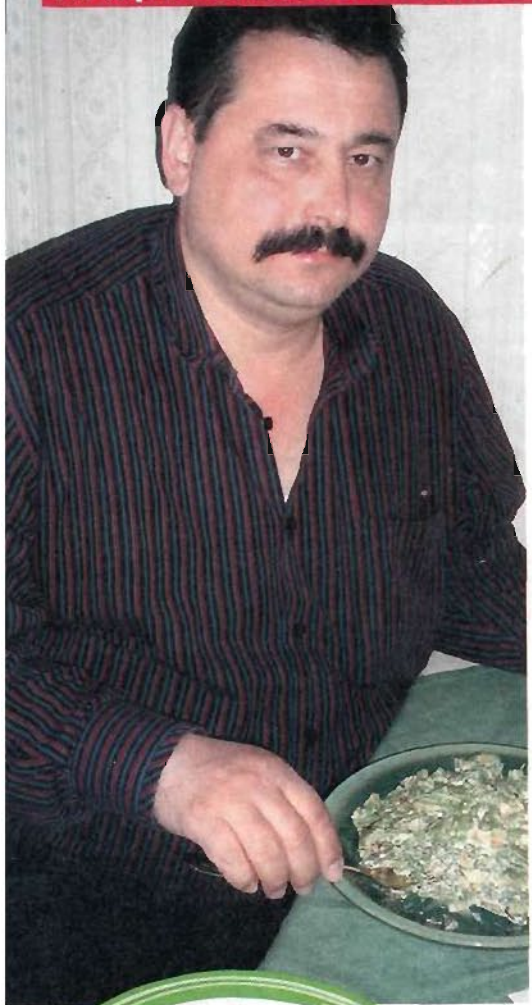
О многообразии ишимской кухни можно рассказывать бесконечно. Поскольку город наш сибирский, то самые распространенные блюда на столе ишимцев: зимой — пельмени, которые лепят всей семьей, летом — окрошка. Рецепты все традиционные, главное — готовить с любовью и хорошим настроением!

Я хочу поделиться рецептом блюда "Рыба по-ершовски", которое сама придумала и назвала в честь нашего земляка писателя Ершова. Возьмите 1 кг филе морского языка; 4 яйца; 700 г консервированных резаных шампиньонов; 200 г сыра; 2 луковицы, а также раст. масло; майонез; соль; перец.

Филе рыбы надо нарезать на средние куски. Посолить, поперчить, смазать майонезом. Дать постоять примерно 1 ч. Тем временем обжарить на раст. масле грибы с луком. Выложить рыбу на противень (не смазывать!), на рыбу — луково-грибную смесь. Поставить в нагретую до 180°С духовку. Запекать 20 мин. Пока рыба печется, готовим заливку: 4 яйца взбиваем с 4 ст. л. майонеза. Рыбу вынимаем из духовки, поливаем заливкой, посыпаем тертым сыром. Запекаем еще 7 мин.

Пишите нам!

Расскажи об истории и кулинарных традициях своего края. Не забудь фото и купон на с. 66. Приз за публикацию — 800 руб.



Для всей большой семьи

У нас с мужем трое детей: Егор, Ольга и Верочка. Мой муж наполовину украинец, наполовину молдаванин. Очень любит кухню этих народов.

Ирина Можилян, г. Наро-Фоминск

Фасоль в сметане "Лапотки"

ПОНАДОБИТСЯ

- 400 г замороженной стручковой фасоли; 1 луковица; 250 г сметаны; соль по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Фасоль отварить 5 мин, откинуть на дуршлаг. Лук нарезать и спассеровать, добавить к луку сметану, довести до кипения.

2. Добавить фасоль к луку со сметаной, посолить и вновь довести до кипения. Блюдо готово.

Куриный суп "Чорбэ"

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 курица; 4 картофелины; 1 морковь; 1 ст. л. муки; 1 ст. л. сока лимона; сметана, соль, перец по вкусу; растительное масло для пассеровки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сварить куриный бульон, жир снять. Курицу вынуть. Лук, морковь нарезать и спассеровать на курином жире. Влить лимонный сок, тушить до выпаривания. Муку спассеровать на растительном масле.

2. Картофель нарезать, положить в куриный бульон, варить до размягчения картофеля, положить зажарку, муку, посолить, поперчить, варить 5 мин. Подавать со сметаной.

КОНКУРС!



Любишь отправляться в кулинарное путешествие по разным странам? Пришли рецепты и фото. Заполни купон, который ты найдешь на с. 66. За публикацию ты получишь от нас приз — 500 руб.



Наталия Сосновская, г. Хабаровск. **На праздники я часто готовлю эту необычную закуску.**

Закуска "Копенгаген"

ПОНАДОБИТСЯ

- 150 г краб. мяса; 0,5 сладкого красного перца; 1 ст. л. нарезанного ананаса; 3 ст. л. майонеза; 2 помидора; 200 г ветчины; 3 лимона; 1 банка сардин в масле; 6 маслин; 1 ч. л. горчицы; соль, перец, зелень по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Крабовое мясо нарезать. Перец, помидоры нарезать кубиками. Все соединить, добавить ананасы, майонез и перемешать.

2. Ветчину нарезать ломтиками, свернуть трубочками, концы закрепить зубочистками. Трубочки начинить смесью.

3. Лимоны ошпарить, разрезать пополам, вырезать мякоть. Срезать верхушки. Сардины размять, оливки нарезать. Смешать сардины, оливки, горчицу и немного лимонной мякоти. Поперчить, посолить. Наполнить лимоны смесью, нарезать кружочками.

4. На блюдо выкладывать, чередуя лодочки из ветчины и лимоны. Украсить зеленью.

Финский рыбный суп

Анна Тупицина, г. Нижний Тагил. **Нам всем очень нравится этот вкусный и необычный супчик.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг рыбы; 1 л воды; 1 луковица; 4 картофелины; 2 стакана молока; 1 ст. л. муки; зелень, зеленый лук; соль; перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. У рыбы выбрать кости. Лук, зеленый лук, картофель нарезать. Кости рыбы, лук, специи, соль залить 1 л воды, варить 20 мин. Бульон процедить. Вновь довести до кипения, затем положить зеленый лук, картофель и варить 15 мин.

2. Добавить нарезанную мякоть рыбы и варить 5 мин. Муку развести молоком, влить смесь в суп, варить, помешивая, 5 мин. Посыпать рубленой зеленью и подать к столу.

Чахохбили с болгарским перцем



Наталья Головницкая, г. Курган. **Существует много рецептов приготовления блюда чахохбили, но я готовлю его так. На фото я с дочерью Ириной.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг окорочков
- 0,5 кг помидоров
- 2 красных болгарских перца
- 4 зубчика чеснока
- соль, красный и черный молотый перец, зелень по вкусу
- растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. С окорочков снять кожу, порубить на кусочки. Посолить и обжарить в сотейнике. Лук нарезать полукольцами и добавить к курице.

2. Помидоры опустить в кипяток на 30 с, дать немного остыть. Затем снять с помидоров кожицу и крупно нарезать. Перец нарезать полукольцами. Помидоры, перец положить в сотейник, дать покипеть в течение 10–15 мин.

3. Затем добавить молотый перец, измельченный чеснок и варить еще 5 мин. Блюдо готово!

Ловись, рыбка...



Мой муж уже много лет увлекается рыбалкой. Но больше всего мы любим готовить судака. На фото мой муж с дочкой.



Вероника Крючкова, г. Тольятти

Его нежное мясо нравится и нам, и нашим детям, и я хотела бы рассказать о нем подробнее.

По виду судак напоминает щуку. Судака считают пресноводной рыбой, но он встречается и в море, например Каспийском.

На Руси судак очень ценился — дороже была только красная рыба. Солили судака в специальных ларях, в которых и оставляли до весны, а потом вывешивали и сушили.

Судак используется в кухне многих стран. Белое, нежное, постное мясо его очень ценится, да и готовить его можно самыми разными способами.

Разделанного судака используют для приготовления заливного, ухи, фарша, начинки для пирогов. Его готовят на пару, варят, запекают, готовят в кляре и жарят во фритюре, фаршируют, маринуют, делают из него пудинги, сосиски.

Я бы хотела поделиться одним из самых простых рецептов приготовления судака.

Судак под соусом

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг судака; 200 г сливочного масла; сок 0,5 лимона, зелень, мука, соль по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Судака почистить, освободить от костей и нарезать довольно крупными кусочками. Немного посолить, обвалять в муке и обжарить на сливочном масле до золотистой корочки. Затем готовую рыбу выложить на тарелку.

2. В сковороде растопить сливочное масло и добавить сок половины лимона. Этим соусом полить рыбу. Сверху посыпать зеленью.

Хек, запеченный в фольге

Ольга Авдонина, г. Кинешма.

Такую рыбу мы очень любим.



ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг хека; майонез; кетчуп; соль; зелень по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу почистить, натереть солью, приправами и выложить на фольгу. Майонез смешать с кетчупом и полить рыбу. Посыпать рубленой зеленью, концы фольги закрепить.

2. Запекать рыбу в нагретой до температуры 200°С духовке 40 мин.

Пишите нам!

Любимый продукт июльского номера — макароны. Пришли в редакцию рассказ с рецептом и фотографиями. За публикацию рассказа получишь от нас приз — 800 руб., рецепта — 500 руб. Не забудь посмотреть и заполнить купон на с. 66.



От нашего стола — вашему...

С удовольствием листаю ваш журнал и осваиваю рецепты полюбившихся блюд. Получается очень вкусно, моей семье нравится. Делюсь рецептом блюда, которое я попробовала у своей приятельницы.

Антонина Андреевна Чернова, г. Владивосток

Морская запеканка

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг филе кальмара; 1 стакан риса; 2 луковицы; 2 моркови; 100 мл растительного масла; 200 г майонеза; 300 г сыра; соль, перец, листья салата по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рис отварить до готовности в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Сыр натереть на средней терке. Морковь очистить и натереть на крупной терке, лук мелко нарезать. Морковь и лук обжарить на растит. масле до золотистого цвета лука.

2. Филе кальмара нарезать соломкой, добавить рис, обжаренные овощи, посолить, поперчить и перемешать.

3. Массу ровным слоем выложить на смазанный растительным маслом противень. Смазать майонезом, сверху посыпать тертым сыром.

4. Запекать в предварительно нагретой до температуры 180°С духовке в течение 20 мин. Подавать в горячем виде, украсив листьями салата.

Антонина советует

● Вместо кальмара можно использовать филе рыбы (например, морского языка). Советую подать к этому блюду соевый соус.

КОНКУРС!



Твой кулинарный стаж насчитывает много лет? Научи других! Пришли нам рецепты и фото. Посмотри и заполни купон на с. 66. За публикацию получишь приз — 500 руб.



Надежда Матвеевна Таран, г. Красновишерск. **Предлагаю простое, быстрое, вкусное и диетическое блюдо. Даже детишкам кушать можно.**

Оладушки "Прелесть"

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 стакан кефира; 2 яйца; 2 ст. л. сахара; щепотка соли; 0,5 ч. л. гашеной соды; 1,5 стакана муки; 2 яблока; 100 г распаренного изюма; раст. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кефир, яйца, сахар, соль, соду, муку соединить и замесить тесто по консистенции как сметана. Взбить.

2. Яблоки без кожуры натереть на крупной терке, добавить изюм и перемешать. Массу добавить в тесто, перемешать.

3. Тесто выкладывать порциями на сковороду с кипящим маслом, обжарить до золотистой корочки.

Пирог "Финик" с орехами

Светлана Андрианова, г. Новочеркасск. **У меня двое внуков — Рома и Димочка. Предлагаю проверенный временем рецепт.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 стакан нарезанных фиников; 1 стакан рубленых грецких орехов; 2 яйца; 5 ст. л. муки; 1 стакан сахара; 2 ч. л. разрыхлителя; 1 ст. л. сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сахар, разрыхлитель, 3 ст. л. муки смешать в миске. Финики, остальную муку, орехи смешать в другой миске.

2. Яйца, смесь с финиками взбить. Добавить вторую смесь и перемешать.

3. Форму смазать маслом, посыпать мукой и вылить в нее тесто. Выпекать в нагретой до температуры 180°С духовке 30 мин.

Маринованные овощные голубцы



Надежда Ивановна Жураховкая, г. Железноводск. **На фото я с мужем, Николаем Павловичем, и наша внучка Аничка (учится в Петербурге в Академии туризма).**

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг красного болг. перца; 1 кг баклажанов; 350 г моркови; 350 г пастернака; 1 стручок жгучего перца; 1 кочан капусты; 150 г чеснока; по 1 пучку сельдерея, укропа, кинзы, регана; раст. масло

● **Для маринада:** 350 мл воды; 150 мл 6-процентного уксуса; 1,5 ст. л. соли (все соединить)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Перец, баклажаны, пастернак, горький перец мелко нарезать, морковь натереть на средней терке. Все слегка обжарить на растительном масле. Чеснок, зелень измельчить. Все соединить, немного посолить и хорошо перемешать.

2. Капусту ошпарить, разобрать на листья, вырезать кочешки. На капустные листы выложить начинку, сформовать голубцы.

3. Голубцы залить маринадом и оставить на 3 дня.



Даже есть жалко!

На фото я с любимым мужем Александром и сыночком Владиславом.

Елизавета Галкина, г. С.-Петербург

Праздничный ежик

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 грейпфрут; 20 шт. помидорок черри; 0,5 кг ветчины; 0,5 кг твердого сыра; укроп, маслины; листья салата

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грейпфрут обернуть фольгой и поместить в центре блюда. Сыр и ветчину нарезать большими кубиками. Укроп порубить и обвалять в нем сырные кубики.

2. Помидорки разрезать вдоль. Нанизывать на палочку в следующем порядке: половинку томата (срезом вверх), затем кубик ветчины, потом кубик сыра, закрыть второй половинкой томата (срезом вниз) и завершить композицию маслиной.

3. "Иголочки" воткнуть в грейпфрут, чтоб получился "ежик". Блюдо вокруг "ежика" выложить листьями салата.

"Золотые рыбки"

Наталья Мещерякова, г. Москва. **Эти рыбки украсят любой стол.**

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 3,5 стак. муки; 200 г маргарина; 200 г сметаны; 0,5 ч. л. гашеной соды; щепотка соли

● **Для начинки:** 1 кг филе морского языка; 2 помидора; 100 г тертого сыра; 100 г майонеза; маслины для украш.; 1 желток; соль; перец; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Соединить все ингредиенты и перемешать. Раскатать лепешки. В середину положить филе, посолить, поперчить. На него — кружочек помидора, посыпать сыром, смазать майонезом. Сформовать рыбу, ножом сделать насечки (чешуя). Глаз — из маслин.

2. Смазать желтком, запекать в нагретой до 180°C духовке 30 мин.



Пишите нам!

Украшаешь блюда? Пришли письмо, фото и купон со с. 66. За публикацию приз — 500 руб.



Первый блин — не комом

Мне 8 лет. Я с удовольствием помогаю маме готовить разные вкусности. Она научила меня делать очень вкусные бутерброды. Недавно я сама их приготовила. Они получились такими вкусными, что я решила поделиться этим рецептом с вашими читателями.

Аня Ушалова, г. Новокузнецк

Бутерброды "Фантазия"

ПОНАДОБИТСЯ

● 8 кусочков белого хлеба; 150 г вареной колбасы; 1 помидор; 2 зубчика чеснока; 100 г сыра; зелень, соль, перец, майонез по вкусу; растительное масло для запекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Колбасу нарезать соломкой. Помидор помыть, обсушить и нарезать кубиками. Сыр натереть на крупной терке, зелень помыть и мелко нарезать, чеснок измельчить.

2. Колбасу, помидоры, сыр, зелень, соль, перец, майонез соединить и хорошо перемешать.

3. Смесь выложить ровным слоем на кусочки хлеба. Противень смазать растительным маслом, положить на него бутерброды.

4. Запекать в нагретой до температуры 180°С духовке в течение 15 мин.

Аня советует

● **Колбасу лучше взять без жира — получится более легкий вкус.**
● **Из зелени хорошо подойдет мелко рубленный укроп.**
● **Вместо колбасы можно использовать нежирную ветчину.**

КОНКУРС!



Перенимаешь кулинарный опыт у мамы, есть успехи? Тогда пришли в редакцию свои рецепты вместе с фото. В купоне на с. 66 укажи данные родителей. За публикацию получишь 500 руб.





Ольга Милицина, г. Ачинск. **Моя дочь Татьяна (ей 9 лет) любит готовить нам вкусные сюрпризы. На фото я с Таней и ее сестренкой Елизаветой.**

Салат "Черепаха"

ПОНАДОБИТСЯ

● 5 вареных яиц; 300 г вареного мяса индейки или курицы; 1 луковица; 1 зеленое яблоко; 100 г твердого сыра; 100 г рубленых грецких орехов; майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо нарезать, лук измельчить и обдать кипятком, яблоко без кожуры натереть на средней терке. Сыр также натереть на средней терке. Отделить белки от желтков. Белки и желтки натереть на средней терке в разную посуду.

2. Салат выкладывать слоями в салатник: **1-й слой** — мясо, **2-й слой** — лук, смазать майонезом, **3-й слой** — яблоко, **4-й слой** — сыр, **5-й слой** — белок, смазать майонезом, **6-й слой** — тертый желток, **7-й слой** — грецкие орехи.

Сладость "Ирис-сюрприз"

Эля Царегородцева, г. С.-Петербург. **Мне 12 лет. Я постоянно помогаю маме на кухне. Этот рецепт нам перешел от прабабушки! Мне и брату нравится! Может, и вам понравится?**



ПОНАДОБИТСЯ

● 100 г маргарина; 1 стак. сахара; 1 стак. овсяных хлопьев

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Маргарин растопить на плите, всыпать сахар и перемешать. Добавить овсяные хлопья и, постоянно помешивая, варить до коричневого цвета.

2. Снять с огня, сразу переложить в неглубокую тарелку, разровнять и нарезать на небольшие кубики. Дать остыть. Сладость готова!

Салат "Женский каприз"



Светлана Андриевская, г. Владимир. **Мне 14 лет. Я с удовольствием помогаю маме готовить.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 куриная грудка; 100 г чернослива; горсть кедровых орешков; 1 грейпфрут; сок 0,5 лимона; листья салата; майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

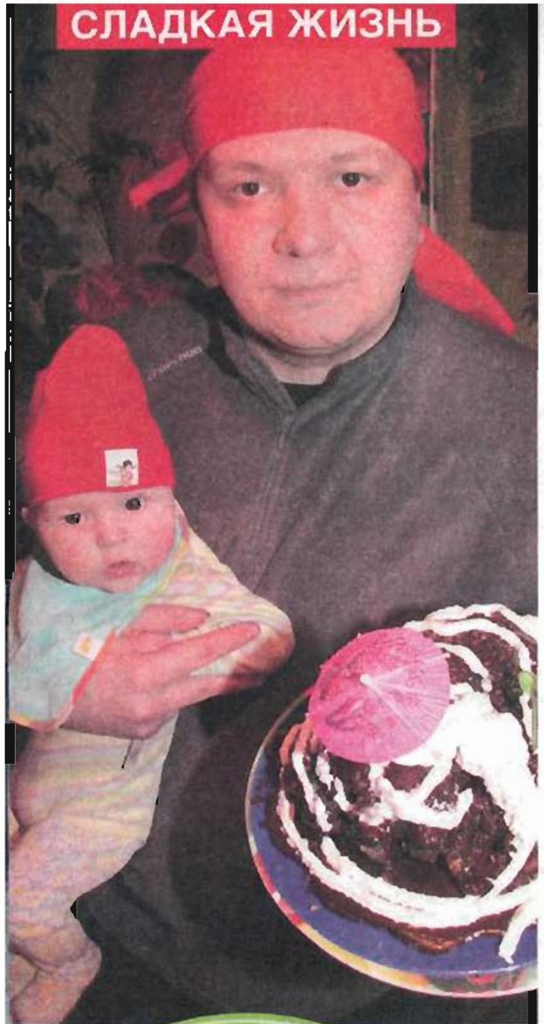
1. Куриную грудку отварить, остудить. Отделить мясо от костей, мясо нарезать на средние кусочки.

2. Чернослив помыть, залить кипятком и оставить распариваться на 10 мин, обсушить и нарезать.

3. Грейпфрут очистить. Тонким ножом вырезать из пленок мякоть и мелко ее нарезать.

4. Куриное мясо, чернослив, грейпфрут соединить, добавить майонез и перемешать.

5. Выложить на блюдо листья салата, сбрызнуть их соком лимона. На салат выложить смесь, сверху посыпать кедровыми орешками и подать к столу.



Самой любимой

Мы с сынишкой Виталиком любим готовить, когда мамы нет дома. Это хороший повод полностью раскрыть свои кулинарные способности и порадовать любимую!

Степан Косых, г.Боготол, Красноярский край

Кекс "Сюрприз для мамы"

ПОНАДОБИТСЯ:

● 150 г маргарина; 1 стакан сахара; 1 ст. л. ванильного сахара; 3 яйца; 1 стакан сметаны; гашеная сода на кончике ножа; 150 г изюма; 2 стакана муки; 3 плитки темного шоколада; 1 стакан молока; 0,5 стакана какао-порошка; взбитые сливки по вкусу; растительное масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Размягченный маргарин, сахар, ванильный сахар, яйца соединить и взбить миксером. Продолжая взбивать, добавить сметану, соду и постепенно всыпать муку. Тесто хорошо перемешать.
2. Изюм промыть, обсушить и обсыпать мукой. Натереть на мелкой терке 1 плитку шоколада.
3. Изюм, тертый шоколад добавить в тесто и хорошо перемешать.
4. Тесто выложить в смазанную растительным маслом форму. Выпекать корж в предварительно нагретой до 180°С духовке в течение 1 ч.
5. **Сделать глазурь.** Какао-порошок развести в молоке на небольшом огне. Помешивая, добавить кусочки шоколада. Варить до массы средней густоты.
6. Кекс поломать на кусочки, выкладывать на блюдо в виде горки.
7. Залить кекс чуть остывшей глазурью. Оставить до полного остывания. Украсить сверху и сбоку взбитыми сливками и подать к столу.

КОНКУРС!



Печешь торты, пироги, кексы, пирожные? Поделись рецептами! Пришли их в редакцию вместе с фото и заполненным купоном со с. 66. За публикацию получишь приз — 500 руб.



Лариса Попова, г. Воронеж. **Этот торт готовят в нашей семье уже много лет.**

Ореховый торт "Победа"

ПОНАДОБИТСЯ

● 400 г печенья; 0,5 кг сливочного масла; 3 яйца; 250 г сахара; 1 стакан изюма; 200 г мармелада; 1 стакан грецких орехов;1 лимон; 0,5 плитки шоколада

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Печенье поломать на маленькие кусочки. Изюм мелко нарезать, мармелад нарезать кубиками.
2. Отделить желтки от белков. Желтки растереть с 5 ст. л. сахара. Белки взбить. Желтки и белки соединить и перемешать.
3. Взбить масло, добавить оставшийся сахар, вновь взбить.
4. Лимон очистить и натереть на мелкой терке, добавить в масляную смесь.
5. Все ингредиенты соединить, хорошо перемешать и выложить на блюдо, придав форму торта. Верх посыпать тертым шоколадом, убрать в холодильник на 4 ч.

Кекс "Славный" на кефире

Ксения Киреева, г. Пенза. **Отдельное спасибо Лидии Геннадьевне Журавлевой из города Балашиха за ее рецепт пирога "Яблочный Спас", который с удовольствием готовлю не только я, но и моя мама.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 яйцо; 50 г маргарина; 1 стак. сахара; 1 стак. кефира; 1 стак. манной крупы; 1 ч. л. соды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сахар, манку, соду перемешать. Добавить яйцо, влить кефир, перемешать. Массу взбить венчиком и оставить в теплом месте на 30 мин. Взбить, добавить растопл. маргарин и перемешать.
2. Тесто выложить в форму. Выпекать кекс в нагретой до 180°С духовке 30 мин.

Печенье "Золотая нива"



Ксения Спиридонова, г. Чистополь. **Это печенье подходит для любого торжества.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 250 г маргарина; 2 стак. муки; 2 вареных желтка; 4 ст. л. сметаны; 300 г вафель; 4 ст. л. какао; 50 г слив. масла; 1 стак. сахара; 6 ст. л. молока; 1 ч. л. гашеной соды; грецкие орехи, изюм по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Маргарин порубить, перемешать с мукой. Желтки растереть со сметаной. Все соединить, добавить соду, перемешать.
2. Тесто разделить на небольшие кусочки, каждый чуть приплюснуть, в середину положить изюм и орехи и сформовать шарики.
3. Выложить на смазанный маслом противень. Выпекать в нагретой до 180°С духовке до золотистого цвета.
4. **Сварить глазурь.** Молоко, какао, сахар, масло соединить, довести до кипения, варить на тихом огне, помешивая, 3 мин.
5. Шарики окунуть в глазурь и обвалять в измельченных вафлях. Убрать в холодильник до застывания.

Ореховый пирог



Анна Горяйнова, г. Самара. **Этот пирог пекут в нашей семье много лет. Обычно я использую фундук, но вкусно получается и с грецкими орехами.**

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 1,5 стакана муки; 100 г сливочного масла; 0,5 стакана сахара; 3 желтка; 1 ч. л. соды; растит. масло для выпекания

● **Для начинки:** 1,5 стакана орехов; 1 стакан сахара; 3 белка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку перемешать с содой и порубить с маслом. Желтки растереть с сахаром добела. Все соединить и замесить тесто. Убрать в холодильник на 15 мин.

2. Приготовить начинку. Орехи перемешать с 0,5 стакана сахара. Белки и оставшийся сахар взбить в крепкую пену.

3. Тесто раскатать в круглую лепешку и выложить в смазанную маслом форму. Сверху выложить орехи, залить взбитыми белками.

4. Выпекать пирог в предварительно нагретой до 220°С духовке 20 мин.



Елена Соколова, г. Москва. **Это блюдо готовится очень быстро, оно необыкновенно вкусное. Хочу добавить,что это блюдо было придумано мной.**

Слоеное пирожное

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг готового слоеного бездрож. теста; 800 г консервир. ананасов колечками; 1 яйцо; 1 ст. л. муки; сахарная пудра, корица по вкусу; вишня для украшения; маргарин

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 5 мм. Разрезать пласт на полоски шириной около 1 см.

2. Ананасы выложить на салфетку, обсушить, посыпать сахарной пудрой и оставить на 10 мин.

3. Ананасы посыпать корицей и обмотать тестом через отверстие по всей поверхности. Из оставшегося теста скатать шарики и положить их в центр колечек. В шариках сделать вмятинку и положить туда по вишенке. Смазать взбитым яйцом. Выложить на противень. Выпекать в нагретой до 200°С духовке 30 мин. Остудить и посыпать сахарной пудрой.

Торт "Милочка" с кремом

Юлия Осейкина, г. Пенза. **Близкие в восторге!**



ПОНАДОБИТСЯ

● 4 яйца; 2 стак. муки; 1 банка сгущенки; 2 ч. л. гаш. соды; раст. масло

● **Для крема:** 0,5 кг сметаны; 200 г сахара; 1 плитка шоколада

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку просеять, добавить сгущенку, яйца, соду, перемешать. Тесто разделить на 2 части, выложить в формы. Выпекать 20 мин в нагретой до 180°С духовке.

2. Сделать крем. Сметану, сахар, соединить и взбить.

3. Верх одного коржа промазать кремом, накрыть вторым коржом. Верх торта намазать кремом и украсить тертым шоколадом.

Желе "Нежность"



Здравствуйте! У меня замечательный муж и любимая доченька Катенька. У нас дом, есть огород, сад, небольшое хозяйство. Я очень люблю готовить и хочу предложить вам мой любимый десерт, который часто присутствует на нашем праздничном столе. Это желе "Нежность". Повадобится 800 г сметаны; 300 г сахара; 60 г желатина; 1 стакан сока; 1 ст. л. какао; ванильный сахар, шоколад по вкусу. Желатин нужно замочить на 1 ч в 600 мл холодной воды, потом подогреть до растворения, не кипятить. Сметану, ванильный сахар и сахар взбить. Влить в массу 2 стакана желатина, перемешать. Половину массы перелить в форму и убрать в холодильник на 1 ч. Во вторую часть всыпать 1 ст. л. какао и выложить ее на застывшую массу, вновь дать застыть. Стакан сока смешать со стаканом желатина и выложить третьим слоем. Дать застыть. Посыпать шоколадом. Получается вкуснейшее желе.

Любовь Ильченко, г. Ипатово



Наталья Фатеева, г. Ставрополь. **Получается очень вкусно!**

Печенье творожное "Ракушка"

ПОНАДОБИТСЯ

● 250 г творога; 250 г маргарина; 0,5 ч. л. гашеной соды; 100 изюма; 2–2,5 стакана муки; 100 г сахара; маргарин для выпекания; 1 желток для смазывания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Творог растереть с маргарином, добавить соду, муку, изюм, замесить тесто.

2. Раскатать пласт толщиной 0,5 см. Тонким стаканом или формой вырезать кружки, посыпать сахаром и свернуть пополам (сахаром вовнутрь). Затем снова посыпать сахаром и свернуть пополам. Получится треугольник. Сверху смазать каждое печенье взбитым желтком и посыпать сахаром.

3. Выложить печенье на предварительно смазанный маргарином противень.

4. Выпекать 15 мин в нагретой до 160°С духовке.

Праздничный торт



Светлана Заломина, г. Балашиха. **Делать этот торт не быстро, но для некоторых праздников можно постараться. На фото моя мама Калиничева Надежда Ивановна.**

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 100 г слив. масла; 4 желтка; 1 стак. сахара; 1 ст. л. сметаны; 0,5 ч. л. гашеной соды; 1,5 стак. муки; раст. масло

● **Для крема:** 100 г чернослива; 0,5 кг сметаны; 300 г слив. масла; 1 стак. сахара; 100 г рубл. грец. орехов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Размягченное масло соединить с желтками и сахаром, перемешать, добавить сметану, муку и соду и замесить тесто.

2. Тесто выложить в 3 смазанные маслом формы. Выпекать 15–20 мин в нагретой до 180°С духовке.

3. Приготовить крем. Чернослив пропустить через мясорубку, масло взбить с 0,5 стакана сахара. Сметану смешать с оставшимся сахаром. Все соединить и хорошо перемешать.

4. Коржи промазать кремом и соединить. Верх торта украсить по желанию. Дать пропитаться 10 ч.



Елизавета Шиканова, г. Нижний Новгород. **Этот тортик я придумала на основе простого морковного пирога.**

Торт морковный со сливками

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 2–3 средние моркови; 1 стакан сахара; 200 г сливочного масла; 3 яйца; 1 ч. л. гашеной соды; 2–3 стакана муки; по 0,5 ч. л. корицы и мускатного ореха; растительное масло
- **Для крема:** 300 мл жирных сливок; 100 г сахарной пудры; 1 пакетик загустителя для сливок; 100 г миндальных лепестков, 30 г молочного шоколада для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Взбить миксером яйца с сахаром. Добавить размягченное сливочное масло, муку, корицу, мускатный орех, перемешать.

2. Морковь очистить, помыть, натереть на мелкой терке. Добавить к тесту, хорошо перемешать.

3. Круглую разъемную форму смазать растительным маслом. Разделить тесто на 2 части, по очереди выпечь 2 коржа. Выпекать каждый 25–30 мин в заранее нагретой до 180°С духовке.

4. Готовые коржи достать из духовки, дать слегка остыть, вынуть из формы. Каждый разрезать вдоль на 2 тонких коржа.

5. Приготовить крем. Взбить миксером сливки, сахарную пудру и загуститель. Поставить в холодильник на 15 мин.

6. Каждый из 4 коржей намазать кремом, выложить друг на друга. Верх и бока торта обильно промазать кремом. Украсить лепестками из миндальных орехов и тертым молочным шоколадом.

Ирина Жукова советует

- **Для проверки проколите корж лучинкой, если она сырая, время выпекания надо увеличить.**
- **В тесто и крем для аромата советую добавить ванильный сахар.**
- **Вместо шоколада торт сверху можно посыпать коричневым сахаром.**

Фото: О. Кулагин (2)



Елена Якунина, г. Новороссийск. **Очень захотелось поучаствовать в вашем кулинарном конкурсе.**

Штрудель с изюмом

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 упаковка мороженого дрожжевого слоеного теста
- 3 яблока
- 3 ст. л. сахара
- 0,5 ч. л. корицы
- 50 мл сливок
- 120 г изюма
- 2 ст. л. сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить начинку. Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать тонкими дольками. Засыпать сахаром и корицей. Изюм залить горячей водой, вынуть, обсушить, добавить к яблокам, все перемешать.

2. Слоеное тесто заранее разморозить, дать подойти. Раскатать из теста на посыпанном мукой столе квадратный пласт 40х40 см.

3. Выложить на тесто начинку из яблочных долек и изюма ровным слоем, отступив от краев теста 4–5 см.

4. Свернуть тесто с начинкой тугим рулетом. Выложить штрудель на смазанный раст. маслом противень швом вниз. Дать отстояться 10–15 мин.

5. Выпекать штрудель в нагретой до 250°С духовке около 15–20 мин.

6. Приготовить соус. Сливки смешать с сах. пудрой, не взбивать! Полить горячий штрудель сливочным соусом, нарезать на порции и подавать. Украсить по желанию.

Ирина Жукова советует

- **Чтобы нарезанные для начинки яблоки не потемнели, рекомендую сбрызнуть их лимонным соком.**
- **Корицу и сахар можно сразу в начинку не добавлять, а посыпать ими яблочные дольки прямо на тесте.**
- **Перед выпеканием советую смазать штрудель сверху взбитым желтком или абрикосовым джемом, тогда он покроется румяной корочкой.**
- **Вместо сливочного соуса можно полить штрудель тонкой струйкой сгущенного молока.**

Готовим в микроволновке

Хочу дать полезные советы, как пользоваться микроволновой печью.

Для того чтобы удалить из микроволновки неприятный запах, поставьте в камеру посуду с 1 л воды, положите в нее ломтик лимона и 1 ч. л. ванильной эссенции и прокипятите воду в течение 1–2 мин.

Не готовьте в микроволновке яйца в скорлупе, они могут взорваться, так как внутри яйца повышается давление.

Елена Селезнева,
Липецкая обл.

Как растопить шоколад

Здравствуйте, даю советы, как на водяной бане растопить шоколад.

- Шоколад нужно растапливать на медленном огне, сильный огонь может повлиять на его вкус.
- Темный шоколад нужно растапливать при температуре не выше 60°С, молочный и белый шоколад — не выше 55°С.
- Следите, чтобы вода или пар не соприкасался с растаплив. шоколадом.
- Когда растапливаете шоколад, не закрывайте посуду крышкой.

Надежда Куклина,
г. Бердск

Омлет и горчица

Омлет будет пышным и более нежным на вкус, если в него добавить столько чайных ложек воды, сколько яиц используется в омлете.

- Если горчица засохла, не спешите ее выбрасывать, просто добавьте в нее немного уксуса и хорошо перемешайте, она вновь станет свежей.
- Чтобы очистить печень от пленки, намочите пальцы и опустите их в соль. Затем снимите пленку.

Светлана Богданова,
г. Саратов

Нежный мусс из клубники

Скоро сезон клубники. Когда мы были маленькими, наша тетя, мамина сестра, всегда готовила из клубники очень вкусный мусс.

Готовить его просто: нужно взять 5 стаканов клубники, помыть ее и обсушить, затем добавить 1 яйцо, 1 стакан сахара. Все нужно взбить миксером или в блендере и разлить по стаканчикам. Очень вкусно.

Ольга Авдонина,
г. Кинешма

Советы по выпечке, о формочках и креме

Если специальных формочек для выпекания корзиночек нет, можно надеть тесто на перевернутый стакан. Донышки стаканов должны быть смазаны маргарином.

Сухие сливки традиционно взбивают со свежим коровьим молоком. Я предлагаю другой способ, при котором сливки, полученные из пакетика, оказываются более вкусными, воздушными, а также они очень долго не теряют свою консистенцию.

Итак, вместо свежего молока я беру сгущенное молоко! При этом воды добавляю примерно 120–125 мл и довожу объем до 175 мл, вливая сгущенку. Здесь нужно соблюсти еще небольшие хитрости: во-первых, вода должна быть холодной, а во-вторых, можно не доводить объем приготовленного раствора до 200 мл, иначе сливки могут получиться жидковатыми.

Юлия Андронова,
г. Ессентуки

ИЩУ РЕЦЕПТ

Очень хочу узнать рецепт выпечки лавашей, меня интересуют любые: большие, маленькие, тонкие и потолще. Если читатели поделятся рецептами, буду очень благодарна.

Капитолина Протасова,
г. С.-Петербург

Картофель и свекла

Делюсь с читателями вашего журнала секретами приготовления овощей.

- Клубни молодого картофеля легко очистить, если предварительно выдержать их 15–20 мин в холодной воде.
- Чтобы картофель для салата не потемнел, в воду, где он варится, надо добавить 1 ст. л. уксуса.
- Картофель сварится быстрее, если положить в воду 1 ст. л. маргарина.
- Картофель будет гораздо вкуснее, если при варке добавить в бульон лук или зубчики чеснока и лавровый лист.
- Подмороженный картофель перед варкой нужно на минуту опустить в холодную воду, а потом сварить в кипятке, добавив в него 1 ч. л. уксуса на каждую чайную ложку соли.
- Чтобы свекла получилась сочной и вкусной, ее лучше отваривать, не очищая от кожуры и не срезая корешков.
- Чтобы свекла при варке не потеряла цвет, можно добавить в воду или бульон немного сахара, из расчета 1,5 ч. л. на 2 л воды.
- Начатая луковица останется свежей, если положить ее срезом на тарелку, посыпанную солью.
- Есть два способа избежать слез при резании лука. Первый — подержать луковицу в морозилке 5 минут, второй — нарезать лук под водой.

Елена Задорожная,
г. Копейск

Свежие яйца

Определить свежесть яиц довольно легко. Для этого наполните стакан водой на 3/4 объема и опустите яйцо. Если оно было снесено не больше 3 дней назад, яйцо сразу опустится на дно. Яйцо недельной давности будет плавать в воде в вертикальном положении, а несвежее яйцо сразу же всплывет, и часть его будет выступать из воды.

Татьяна Слободянюк,
г. Биробиджан

Пишите нам!

Пришли нам свои кулинарные секреты! За публикацию — 300 руб. Смотри купон на с. 66.

А бульон-то выкипел!



На фото я с дочкой

Было мне лет 12–13. Вся наша семья копала в поле картошку, а мне было поручено сварить утку и принести ее труженикам. Сварить-то я ее сварила, но вот как вытащить тушку из бульона, не знала. И вилкой, и шумовкой пыталась ее схватить, но пар обжигал руки, и утка моя снова тонула в бульоне. Тогда я накрыла кастрюлю крышкой и вылила содержимое в раковину. Вся семья была накормлена вовремя. Мама была очень рада за меня — помощница подросла! Идем домой, мама вслух строит планы на вечер: "Надо из бульона лапшу сварить". А я удивленно: "Из какого бульона?" Потом пауза… И я подробно описываю маме, почему так нехорошо получилось с бульоном. Слава Богу, у меня мама с чувством юмора. А я не думала и не гадала, что у этой истории будет продолжение. Прошло много лет. Теперь уже у меня подросла дочурка-помощница. Я на работе, звоню домой, прошу дочь, чтобы сварила мясо. Объясняю все в деталях. Прихожу вечером с работы, доченька встречает меня счастливая и довольная: "Задание выполнено, семья накормлена". Иду, уставшая, на кухню — надо же теперь из бульона супчик сварить. Открываю крышку кастрюли, а она пуста. На мой вопрос: "А где бульон?" Дочь дает вполне вразумительный ответ: "Выкипел".

Марина Федорова, г. Ессентуки

"Страшные" кальмары

В молодости мы с мужем жили в Свердловске. Одно время прилавки были завалены кальмарами. Я наловчилась их жарить, тушить, запекать. Как-то я позвонила мужу с работы и прошу его отварить кальмары для салата. А как это сделать, не сказала. Через несколько часов он позвонил мне и с ужасом в голосе сказал, что он варит кальмары уже третий час, они стали красно-синими, жесткими, как подошва, и очень страшными. "Представляешь, — говорил он, — у них глаза выпучились наружу, пузо раздулось, а в нем что-то черное!" Я забыла предупредить его, что кальмары нужно почистить и варить всего несколько минут. Страшилища мы выкинули, а сами долго смеялись над кулинарными способностями моего мужа.

Елена Сенчева, г. Ульяновск

Картошка по-американски

Моя подруга с новоиспеченным американским очень, кстати, обаятельным молодым мужем приезжала прошлой осенью на родину, то есть в Питер, к родным. Семья сообразила стол не без изысков, но и с элементами "советского ретро": сельдь под шубой, естественно, "борщ с пирожками", торт "Наполеон"… и почему-то пирожные "картошка"! На вопрос Джона: из чего сделаны пирожные, теща, решив не перегружать парня из штатов кулинарно-филологическими "примочками" советского еще производства, указала на блюдо с отварным картофелем, которое прилагалось в качестве гарнира к жаркому. (Потом, правда оправдывалась, дескать, просто уточнить название помогла!!!) Русскоязычные едоки посмеялись и перешли к более "глобальным" темам… Неделю назад звонит мне подруга и с истерическим смехом описывает "романтический ужин" с любимым муженьком накануне и рецепт сотворенного им десерта "картожка" из картофельного пюре, сахара, масла и растопленного шоколада!!! Вот так! Учитесь, хозяюшки!

Мария Ясинская, г. С.-Петербург

Пишите нам!

Расскажи нам свою забавную историю! За публикацию приз — 500 руб.

ЧИТАЙ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:



Шаурма с овощами

Рецепт этого блюда Александр Куюдин привез с моря, где отдыхал летом. Шаурма очень понравилась ему тем, что она сытная, вкусная и ее очень легко приготовить самостоятельно. Попробуйте и оцените!



Ананасовые оладьи

Марина Брунчукова печет эти замечательные оладьи для своих детей. Ананасы, корица, сахар и ванильное мороженое! Что может быть вкуснее?



Тар-тар из лосося

Если у вас намечается праздничное застолье, приготовьте это блюдо по рецепту Елены Дерягиной. Оно станет и оригинальным украшением стола, и отличной закуской! Благодарности гостей вам обеспечены!

Нежный хворост

Когда в гости к Ирине Кавыршиной приходит небольшая и веселая компания, она угощает своих друзей нежным, хрустящим хворостом. Все остаются довольны, сделайте и вы!



Июньский номер "Люблю готовить!" поступит в продажу 10 июня.

Наши победители (май)

Авдонина О., г. Кинешма; **Аветисова А.**, Ставропольский край; **Андреева Н.**, г. Стерлитамак; **Андрианова С.**, г. Новочеркасск; **Андриевская С.**, г. Владимир; **Барилко О.**, г. Краснодар; **Безчеревных Л.**, г. Фролово; **Богданова С.**, г. Саратов; **Бродникова К.**, г. Саратов; **Булгаковы М. и А.**, г. Москва; **Бурова О.**, г. Буденновск; **Внуковская Ю.**, г. Новосибирск; **Воробьева В.**, г. Белгород; **Гаврилова Е.**, г. Москва; **Галкина Е.**, г. С.-Петербург; **Герасимова М.**, Челябинская обл.; **Головницкая Н.**, г. Курган; **Горяйнова А.**, г. Самара; **Даниленко Л.**, г. Миасс; **Дюльбина Е.**, г. Сызрань; **Жарова Т.**, г. Москва; **Жураховская Н.**, г. Железноводск; **Задорожная Е.**, г. Копейск; **Заломина С.**, г. Балашиха; **Зубко Н.**, г. Сальск; **Елфимова О.**, г. Липецк; **Еремина М.**, г. Саратов; **Ильченко Л.**, г. Ипатово; **Исмаилова О.**, г. Пермь; **Киреева К.**, г. Пенза; **Киселевич Т.**, г. Кировск; **Козлова Т.**, г. Красноярск; **Кононенко Е.**, г. Кизляр; **Косых С.**, г. Боготол; **Крылов В.**, г. Сосновый Бор; **Крюкова О.**, г. Темрюк; **Куклина Н.**, г. Бердск; **Крючкова В.**, г. Тольятти; **Курзаева А.**, г. Ульяновск; **Куцева Н.**, Белгородская обл.; **Леснова Е.**, Ставропольский край; **Луйк М.**, г. Новосибирск; **Лыфарь С.**, г. Брест; **Макуха Л.**, г. Рыбинск; **Малахова М.**, г. Москва; **Мельникова Л.**, г. Пенза; **Мещерякова Н.**, г. Москва; **Мещерякова Ю.**, г. Ишим; **Милицина О.**, г. Ачинск; **Митенкова Е.**, г. Ржев; **Можилян И.**, г. Наро-Фоминск; **Морозова Е.**, г. Череповец; **Нохрина Л.**, г. Прокопьевск; **Осейкина Ю.**, г. Пенза; **Осокина О.**, г. Уфа; **Попова Л.**, г. Воронеж; **Поповы Г. и П.**, г. Иркутск; **Рыжкин Е.**, г. Пермь; **Сабитова А.**, г. Копейск; **Савенко Г.**, г. Коломна; **Саврасова Л.**, г. Таганрог; **Самойлова А.**, г. Москва; **Сарвилина А.**, г. Москва; **Сенчина Е.**, г. Ульяновск; **Серов Д.**, г. Москва; **Сидякина О.**, г. Омск; **Ситнова Н.**, г. Чебоксары; **Слободянюк Т.**, г. Биробиджан; **Сосновская Н.**, г. Хабаровск; **Скотнова Ж.**, г. Бузулук; **Спиридонова К.**, г. Чистополь; **Слышкина Н.**, г. Волжский; **Соколова Е.**, г. Москва; **Солецкая Е.**, г. Уфа; **Стрельцова Ю.**, г. Серпухов; **Табукова А.**, г. Астрахань; **Таран Н.**, г. Краснокамск; **Татаринова Ю.**, Тульская обл.; **Титова О.**, г. Челябинск; **Тозлиян К.**, г. Горячий Ключ; **Трантова С.**, г. Пенза; **Трофименко Н.**, г. Ейск; **Тупицина А.**, г. Нижний Тагил; **Ушалова А.**, г. Новокузнецк; **Фатеева Н.**, г. Ставрополь; **Федорова М.**, г. Ессентуки; **Федорова М.**, г. Асино; **Хуснутдинова Н.**, г. Сургут; **Царегородцева З.**, г. С.-Петербург; **Чепинога Ю.**, г. Краснодар; **Чернова А.**, г. Владивосток; **Чурина Е.**, г. Челябинск; **Шиканова Е.**, г. Нижний Новгород; **Якунина Е.**, г. Новороссийск; **Ясинская М.**, г. С.-Петербург.

Все блюда этого номера:

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ №5/2008

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Газета выходит ежемесячно
Главный редактор: **Елена Фалатова**
Издатель: **Инна Корниенко**
Адрес редакции: Россия, 127018, Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4
Телефон: (495) 787-94-34
Для писем: 127521, Москва, а/я 60, gotovte@burda.ru
Учреждено и издается
ЗАО "Издательский дом "Бурда"
Адрес издателя: Россия, 127018, Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4
www.burda.ru
Директор по рекламе: **Наталья Пушкина**, pushkina@burda.ru
(495) 787-94-00
Отдел рекламы: тел.: (495) 787-33-66, факс: (495) 797-98-55
Менеджеры по рекламе:
Виктория Тропинская, tropinskaya@burda.ru
Инна Прокопьева, i.prokopeva@burda.ru
Наталья Авраменко, n.avramenko@burda.ru
Отдел распространения:
(495) 797-45-60, vertrieb@burda.ru
Уважаемые читатели, предлагаем Вам оформить подписку!
Подписной индекс **18127** в каталогах "Пресса России" и "Роспечать"
Подписной индекс **60300** в каталоге "Почта России"
Телефон отдела подписки: (495) 660-73-69.
E-mail: abo@burda.ru
Адрес в Интернете: http://www.burda.ru

Газета зарегистрирована в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации ПИ № ФС77-29318 от 23.08.2007.

Типография: ООО "Полстар", г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 4 ГУК МАИ сектор Б, тел. 785-57-33.
Время передачи в печать: 15.04.2008.
Дата выхода в свет: 01.05.2008.
Тираж: 1 645 000 экз.
Цена свободная.

Hubert Burda Media